

KSIĄŻKA ROCZNA I KALENDARZ

"AMERYKI-ECHA"

Na Rok 1957



AMERYKA-ECHO, INC., TOLEDO 7, O.

PRINTED IN THE UNITED STATES OF AMERICA

olar Surnona
Deptuiy

olar

KSIĄŻKA ROCZNA I KALENDARZ

"AMERYKI-ECHA"

Na Rok 1957





AMERYKA-ECHO, INC., TOLEDO 7, O

PRINTED IN THE UNITED STATES OF AMERICA

MIARY I WAGI W STANACH ZJEDNOCZONYCH

(W nawiasach obok nazw polskich podane są nazwy amerykańskie—całkowicie oraz w skróceniach, ogólnie przyjętych)

MIARY DŁUGOŚCI
(Measure of Length)

Nazywa się.	*Zawiera.*
Cal (inch in.)	12 linij
Stopa (foot, ft.)	12 cali.
Sążeń (fathom)	6 stóp
Jard (yard yd.)	3 stopy.
Pręt (rod. rd.)	5½ jarda.
Staje furlong fur.	40 prętów
Mila (mile mi.)	8 staj. 320 prętów 5280 stóp
Liga (league)	3 mile

MIARY GEOMETRYCZNE
(Surveyor's Measure)

Ogniwo (link, li.)	7.92 cala
Pręt (rod rd)	25 ogniw
Łańcuch (chain)	4 pręty 100 ogniw. 66 stóp.
Mila (mile, mi.)	80 łańcuch.

UWAGA. Miary te używane są do mierzenia gruntów. Łańcuch inżynierski, czyli tasiemka mierniczа (measuring tape) jest 100 stóp długi.

MIARY POWIERZCHNI
(Surveyors' Square Measure)

Stopa kw. sq. ft.	144 cale kw
Jard kw (sq. yd.)	9 stóp kw
Pręt kw (sq rd)	30¼ jar kw 272 stóp kw 625 ogn kw
Łańcuch kw (ch.)	16 pręt. kw
Akr (acre A.)	160 pręt kw 10 łańc kw
Mila kw. (sq mi.)	640 akrów
Gmina (township)	36 mil kw

UWAGA. Pręt mierniczy (perch, P) jest to kwadratowy pręt a krzyż (rod. R.) 40 kwadratowym prętom.

MIARY OBJĘTOŚCI
(Cubic Measure)

Stopa kub (cu ft)	1728 cali kub
Jard kub (cu yd)	27 stóp kub.
Pręt mierniczy	24¾ stóp kub

MIARY DRZEWA
(Wood Measure)

Stopa sążniowa (cord foot. cd ft.)	16 stóp kub
Sążeń (cord cd)	8 stóp sążn. 128 stóp kub

MIARY OBJĘTOŚCI PŁYNÓW
(Liquid Measure)

Półkwarty (pint)	4 półkwaterki (gills)
Kwarta (quart qt)	2 pinty
Galon (gallon)	4 kwarty
Baryłka (cag keg)	5 10 galon
Beczka (barrel)	31½ galon
Okset (hogshead)	63 galony
Tuna (tun)	252 galony

MIARY CIAŁ SYPKICH
(Dry Measure)

Nazywa się.	*Zawiera.*
Kwarta (quart qt)	2 pinty.
Pek (peck, pk.)	8 kwart.
Buszel bushel bu.	4 peki.
Kwarter (quarter)	8 buszli.
Chaldron	36 buszli.

WAGI TROJSKIE Czyli ZŁOTNICZE
(Troy Weight)

(Używane są do ważenia złota srebra i drogich kamieni)

Pennyweight pwt.	24 grany
Uncja. ounce. 1 oz	20 pennów
Funt (pound lb.)	12 uncyj.
Karat (carat)	3.2 grana

UWAGA. Funt trojski zawiera 5,760 granów. Karat używa się do ważenia diamentów i zawiera właściwie 8,168 granów trojskich; dzieli się on na ćwierci, które nazywają się karatowymi granami.

WAGI APTEKARSKIE
(Apothecaries Weight)

Skrupuł. scruple	20 granów.
Drachma (dram)	3 skrupuły
Uncja (ounce)	8 drachm
Funt (pound)	12 uncyj

UWAGA. Funt, uncja i gran aptekarski równa się trojskim wagom.

WAGI HANDLOWE
(Avoirdupois Weight)

Drachma dram.dr	27.11/32 gra
Uncja ounce oz	16 drachm
Funt (pound lb.)	16 uncyj.
Kwarter (quarter)	25 funtów
Centnar (hun'd weight cwt.)	4 kwartery 100 funtów
Tona (ton t.)	20 centnar. 2000 funtów

UWAGA Funt handlowy zawiera 7000 granów. Tona i centnar powyżej oznaczone, często zwane małą toną i małym centnarem (the short on and the short hundredweight) są w powszechnem użyciu w Stanach Zjedn.

Tona zawierająca 2240 funtów i centnar zawierający 112 funtów, często zwane wielką toną i wielkim centnarem (the long ton and the long hundredweight), używane są na komorach celnych w Stanach Zjedn., i przy hurtownej sprzedaży węgla i żelaza; w powszechnem użyciu są w Anglii. W wielkiej tonie kwarter zawiera 28 funtów.

MIARY CZASU
(Time Measure)

Minuta (minute)	60 sekund
Godzina. hour hr	60 minut
Doba (day da.)	24 godziny
Tydzień (week)	7 dni.
Rok zwyczajny (common year)	365 dni. 12 miesięcy
Rok przestępny (leap year)	366 dni.
Wiek (century)	100 lat.

UWAGA. W tranzakcjach handlowych w miesiącu liczy się 30 dni.

MIARY ŻEGLARSKIE
(Mariners' Measure)

Nazywa się:	*Zawiera:*
Sążeń (fathom)	6 stóp.
Węzeł (knot)	120 sążni
Mila morska (nautical mile)	6085 stóp.

MIARY GEOGRAFICZNE
(Circular Measure)

Minuta (minute)	60 sekund.
Stopień (degree)	60 minut.
Znak (sign)	30 stopni.
Kwadrant (L)	90 stopni.
Cykl (circle)	4 kwadranty 360 stopni.

MIARY PAPIERU
(Paper Measure)

Libra (quire)	24 arkusze.
Quire of outside	20 arkuszy.
Libra drukarska	25 arkuszy
Ryza (ream)	20 libr.
Ryza drukarska	21½ libry
Stopa (bundle)	2 ryzy.
Stopa drukarska	4 ryzy.
Bela (bale)	10 ryz.

UWAGA. Mała ryza (short ream) zawiera 480 arkuszy a wielka ryza (long ream) 500 lub 516 arkuszy.

MIARY ROZMAITE

Para (pair)	2 sztuki
Tuzin (dozen)	12 sztuk
Gros (gross)	12 tuzinów
Wielki gros	12 grosów
Kontro (score)	20 sztuk
Piędź (span)	9 cali

MINIMALNA WAGA ZBOŻA RÓŻNYCH PRODUKTÓW

	Buszel waży
Pszenica	60 funtów
Kukurydza, w kłos	70 "
Kukurydza, wyłus	56 "
Żyto	56 "
Tatarka	48 "
Jęczmień	48 "
Owies	32 "
Groch	60 "
Fasola	60 "
Kartofle białe	60 "
Kartofle słodkie	55 "
Cebula	57 "
Rzepa	55 "
Nasienie koniczyn.	60 "
Siemię lniane	56 "
Siemię konopne	44 "
Proso	50 "
Nasienie tymotki	45 "
Mąka kukuryd.	48 "
Słód (malt)	34 "
Otręby (bran)	20 "

METRYCZNY SYSTEM MIAR I WAG

Metryczny system jest oparty na metrze, jako jednostce zasadniczej. Metr jestto jedna z dziesięciomilionowa część ćwierci południka ziemskiego. System metryczny tem się odznacza, iż w nim każda miara większa zawiera 10 miar mniejszych. Jednostką długości jest metr, powierzchni—ar, objętości—litr, wagi—gram. Nazwy jednostek wyższych tworzą się za pomocą wyrazów greckich: deka, hekto, kilo, myria; jednostek niższych—za pomocą wyrazów łacińskich: decy, centry, mili.

Poniższa tablica wykazuje miary i wagi systemu metrycznego, oraz ich porównanie z miarami i wagami Stanów Zjednoczonych Północnej Ameryki.

* * * * *

Miary Długości (Measures of Length).

Nazwy Metryczne	*Zawartośc*	*Porównanie z miarami Stanów Zjed.*
Myriametr	10,000 metrów	6,214 mil
Kilometr (km.)	1,000 metrów	0,62137 mili
Hektometr	100 metrów	328 stóp, 1 cal
Dekametr	10 metrów	393.7 cala
Metr (m.)......	1 metr	39.37 cala
Decymetr (dm.)	1-10 metra	3.937 cala
Centymetr (cm.)	1-100 metra	0.3937 cala.
Milimetr (mm.)	1-1000 metra	0.03937 cala.

UWAGA: W Stanach Zjednoczonych długośc metra przyjęto legalnie za 39.37 cala, właściwie jednak długość metra wynosi 39.37079 cala

Miary Objętości (Measures of Capacity)

Nazwy metryczne i ich zawartość.			*Porównanie z miarami Stanów Zjedn*	
Nazwa	*Litry*	*Miary kubiczne.*	*Miary ciał sypkich*	*Miary płynów*
Kilolitr (ster).	1,000	1 m. kub.	1.308 jar. k.	264.17 gal
Hektolitr	100	1-10 m. k.	2 bu. i 3.35 p	26.417 gal.
Dekalitr	10	10 dm k	9.08 kwart.	2.6417 gal
Litr ..	1		0.908 kwart.	1.0567 kw
Decylitr	1-10	1-10 dm. k	6.0122 cal. k	0.845 gill
Centylitr	1-100	10 cm. k.	0.6102 cal. k	0.338 fl. oz
Millilitr	1-1000	1 cm. k.	0,061 cali k.	0.27 fl. dr

SKRÓCENIA: Cl.—centylitr, dal.—dekalitr. dl.—decylitr. hl.—hektolitr. l.—litr. ml.—millilitr

Wagi systemu metrycznego.

Nazwy metryczne i ich zawartośc			*Porównanie z miarami Stanów Zjedn*
Nazwa	*Gramy*	*Woda w maks zgęszczen.*	*Wagi Avoirdupois*
Millier (tona)	1,000,000	1 m. kub	2204.6 funt
Kwintal (q.)	100,000	1 hl.	220.46 funt
Myriagram ..	10,000	10 litrów	22.046 funt
Kilogram (kg)	1,000	1 litr.	2.2046 funt
Hektogram ..	100	1 decylitr.	3.5274 unc.
Dekagram ...	10	10 cm. k.	0.3527 unc.
Gram (g.) ...		1 cm. kub.	15.432 gran
Decygram dg.	1-10	1-10 cm. k.	1.5432 gran
Centygram cg.	1-100	10 mm. k.	0.1543 gran
Milligram mg.	1-1000	1 mm. kub.	0.0154 gran

Miary Powierzchni (M. of Surface).

Nazwa	*Zawartośc*	*Porównanie z miarami Stanów Zjedn*
Hektar	10,000 kw metrów	2.471 akrów
Ar	100 kw metrów	119.6 kw jardów
Centar. ...	1 kw metr	1,550 kw. cali.

Porównania przybliżone.

Metr równa się prawie jardowi; kilogram —2 funtom; litr—kwarcie; centymetr 2/5 cala; metryczna tona zwykłej tonie; kilometr ½ mili; centymetr kubiczny naparstkowi, nyklowa pięciocentówka waży około 5 gramów.

Porównania dokładne.

1 akr	.40	hektara	.4047
1 buszel	.35	litrom	35.24
1 cal	.25	millimetrom	25.40
1 cal kubicz. ..	16	cm. kubicz. ..	16.39
1 centymetr ...	.39	cala	.3937
1 cm. kub.	.061	cala kubicz. ..	.0610
1 funt	.45	kilograma ...	.4536
1 galon	3.8	litra	3.785
1 gram	15	granom	15.43
1 gran	.065	grama	.0648
1 hektar	2.5	akra	2.471
1 jard	.91	metra	.9144
1 jard kub.	.76	metra kubicz. ..	.7645
1 kilokram	2.2	funta	2.205
1 kilometr	.62	mili	.6214
1 kwarta c. s. ..	1.1	litra	1.101
1 litr	.91	litra	.9464
1 kwarta (pł.)	.95	litra	9.464
1 litr	.91	kwarty (c. syp.)	.9081
1 litr	1.1	kwarty (pł.) ..	1.057
1 metr	3.3	stopy	3.281
1 metr kub....	35	stopom kub. ..	35.31
1 metr kub. ...	1.3	jarda kub. ...	1.308
1 mila	1.6	kilometra	1.608
1 millimetr ...	.039	cala	.0394
1 pajnt (pint) ..	.47	litra	.4732
1 pek	8.8	litra	8.809
1 stopa	30	centymetrom	30.37
1 stopa kub. ...	.028	metra kubicz. ..	.0283
1 tona 2,000 ft.	.91	metrycz. tony	.9072
1 uncja (av'd) ..	28	gramom	28.35
1 uncja (Troy) .	31	gramom	31.10

Z POWINSZOWANIEM

NOWEGO ROKU!

Notatki Kalendarzowe Na Rok 1957

Rok Astronomiczny 1957

Rok 1957 pod względem astronomicznym i fizycznym jest rokiem zwykłym, liczącym 365 dni, czyli 52 tygodnie i jeden dzień. Zaczyna się w niedzielę o północy.

Kościół grecko - katolicki czyli wschodni liczy lata niby od stworzenia świata czyli według tak zwanej ery bizantyjskiej. Mianowicie przyjmuje stworzenie świata w dniu 1-ym września, roku 5610 przed Narodzeniem Chrystusa Pana. W dniu 14-tym września, 1956 rozpoczął więc Kościół grecko-katolicki swój rok 7466 — czyli że we wrześniu 1957-go rozpocznie rok 7465. Rosjanie, którzy także do wschodniego kościoła należą, liczyli lata według ery bizantyjskiej do cara Piotra Wielkiego, a odtąd (od początku 18-go wieku) — według naszej zachodnio-europejskiej rachuby, jedynie początek roku liczyli podobnie jak kościół grecko-katolicki. Dnia 12 czerwca, 1923-go roku zaprowadzono i w Rosji Kalendarz Gregoriański w którym początek roku przypada na dzień 1-go stycznia.

Żydzi liczą lata niby od stworzenia świata. Gdy nasze lata są co do długości dosyć regularne, to u Żydów są one raz dłuższe raz znowu krótsze a różnice te są dosyć wielkie. W bieżącym roku we wrześniu Żydzi rozpoczynają rok 5717.

Arabowie, Persowie i inni wyznawcy islamu czyli wiary Mahometa rozpoczynają liczyć czas od ucieczki założyciela ich religii, Mahometa, z Mekki do Medyny. W roku 1957 dnia 24-go marca, rozpoczynają oni w ten sposób rok 1377.

W ten sam sposób liczyli lata Turcy, aż do 1-go stycznia, 1926 roku od tego zaś dnia liczą czas według kalendarza gregoriańskiego, a więc tak samo jak i my.

Cztery Pory Roku

Wiosna zaczyna się 21 marca. Wiosenne porównanie dnia z nocą.

Lato rozpoczyna się 21-go czerwca. Letnie przesilenie słońca. Najdłuższy dzień, a najkrótsza noc.

Jesień zaczyna się 22 września. Jesienne porównanie dnia z nocą.

Zima rozpoczyna się 22-go grudnia. Zimowe przesilenie słońca. Najkrótszy dzień a najdłuższa noc.

Święta Ruchome 1957

Popielec	**6 marca**
Wielkanoc	**21 kwietnia**
Zielone Świątki	**9 czerwca**
Boże Ciało	**20 czerwca**

Rady Praktyczne

Kandyzowany cytron, używany do ciast i przekładańców, jest bardzo trudny do krajania, gdyż cukier uległ stwardnieniu. Wobec tego wstawiamy go do ciepłego pieca, a kiedy cytron rozgrzeje się na wskóś, daje się łatwo krajać i nie lepi się do noża.

* * *

W ROKU 1957 UPŁYWA

Od stworzenia świata podług rachuby bizant. (greck.)	7466 lat
Od stworzenia świata podług rachuby żydowskiej	5718 lat
Od śmierci Chrystusa Pana	1924 lat
Od zburzenia Jerozolimy	1887 lat
Od zaprowadzenia chrześcijaństwa w Polsce	993 lat
Od założenia arcybiskupstwa gnieźnieńskiego	957 lat
Od założenia uniwersytetu w Krakowie	606 lat
Od wynalezienia prochu strzelniczego	576 lat
Od odkrycia Ameryki	465 lat
Od zaprowadzenia kalendarza gregoriańskiego	375 lat
Od zaboru Śląska przez Prusy	193 lat
Od 1-go rozbioru Polski	195 lat
Od wynalezienia oświetlenia gazowego	174 lat
Od 3-go rozbioru Polski	162 lat
Od zaprowadzenia szczepienia przeciw ospie	160 lat
Od zaprowadzenia telegrafu	120 lat
Od zaprowadzenia telefonu	80 lat
Od odkrycia radu	59 lat
Od wynalezienia telegrafu bez drutu	60 lat
Od wybuchu i wojny światowej	43 lat
Od wskrzeszenia Państwa Polskiego	38 lat
Od wybuchu II wojny światowej	18 lat
Od 1-go zastosowania w wojnie bomby atomowej	11 lat



ZMIANY KSIĘŻYCA

Nów	dnia 1-go
Pierwsza kwadra	dnia 9-go
Pełnia	dnia 16-go
Ostatnia kwadra	dnia 22-go
Nów	dnia 30-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

W	1	**Nowy Rok, Imię Jezus**
Ś	2	Św. Szczepana
C	3	Genowefy, Izaaka
P	4	Tytusa, Izabeli, Eliasza
S	5	Telesfora, Seweryna
N	6	Świętych Trzech Króli
P	7	Św. Łucjana
W	8	Św. Apolinary
Ś	9	Marcjana, Jul. i Bazyl.
C	10	Najśw. Rodziny
P	11	Higiniusza m.. Matył.
S	12	Ernesta, Arkadiusza
N	13	Weroniki, Hilariusza
P	14	Feliksa z N. Eufroz.
W	15	Maurycego, Pawła Ip.
Ś	16	Marcela p.
C	17	Antoniego
P	18	Katedr. św. Piotra w R.
S	19	Kanuta, Henryka b. i m.
N	20	Fabiana i Sebastiana
P	21	Agnieszki p. i m.
W	22	Wincent. i Anastaz.
Ś	23	Zaśl. NMP. i Jałm.
C	24	Tymoteusza b. i m.
P	25	Nawrócenie św. Pawła
S	26	Polikarpa b. i m.
N	27	Jana Chryzostoma
P	28	Karola, Ildefonsa
W	29	Franciszka, Salezjusza
Ś	30	Martyny p. i m.
C	31	Piotra z Nolasku

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Mieczysław. 2. Strzeżysław. 3. Włastymir. 4. Dobrosław. 5. Dobromir. 6. Włastybór. 7. Bojomir. 8. Świętosław. 9. Mścisław. 10. Władymir. 11. Krzesimir. 12. Czesława. 13. Bogumir. 14. Radogost. 15. Domosława. 16. Włodzimierz. 17. Rościsław. 18. Jaropełk. 19. Ratymir. 20. Sebastian. 21. Jarosława. 22. Witysław. 23. Wrocisław. 24. Chwalibóg. 25. Miłosz. 26. Skarbimir. 27. Przybysław. 28. Radomir. 29. Zdzisław. 30. Dobrogniewa. 31. Spitogniewa.

RADY PRAKTYCZNE

Doskonały środek do kąpieli oczu sporządza się z łyżeczki sproszkowanego kwasu bornego (boric acid), rozpuszczonego w pół kwarcie wrzącej wody. Proszek musi być dokładnie rozpuszczony, a płyn zlany do czystej butelki. Wskazane jest codzienne używanie tego płynu do przemywania oczu.

* * *

Gdy do białka dostanie się odrobina żółtka, (skutkiem czego biało nie da ubić się na pianę), to żółtko można usunąć mokrym koniuszkiem serwetki. Ta odrobina żółtka przylgnie do wilgotnego materiału.

Trzeba pamiętać, że silny mróz tak dobrze bieli bieliznę, jak i słońce latem. Często bielenie zbyt pożółkłych materiałów trwa kilka dni z rzędu.

* * *

Kiedy musimy używać do picia wody przegotowanej, a więc nie zbyt smacznej to dla poprawienia jej smaku, przelewamy ją kilkakrotnie z jednego dzbana do drugiego.

Jaja dadzą się dłużej przetrzymać w świeżości, jeśli zanurzymy je — po jednemu — we wrzącej wodzie, na jedną minutę. Ścięte zlekka białko nie przepuści powietrza przez pory w skorupce. Niezależnie od tego jaja powinny być trzymane w lodowni.

* * *

Zlepione i zaschnięte rodzynki, figi lub daktyle, należy włożyć na kilka minut do gorącego piecia, po czym dadzą się doskonale rozebrać.

* * *

Dla równego podpięcia firanek opaskami, należy opuścić roletkę, co uwolni nas od niepewnej roboty "na oko".

Maszyna do prania gdy nie jest używana, powinna być nakryta pokrowcem z ceraty lub niebielonego płótna.

Pędzle zaschnięte z farbą moczy się kilka godzin w gazolinie, terpentynie lub w gorącym occie, a później myje w gorących mydlinach.

* * *

Ściereczki do kurzu nie zawsze znajdują się pod ręką gdy są potrzebne, wobec czego dobrze jest uszyć woreczek plastykowy i zawiesiwszy go na ścianie, trzymać w nim stale ściereczkę.

* * *

ROCZNICE NARODOWE

1. 1453. Napad Tatarów na Polskę. 3. 1795. Deklaracja Austrii i Rosji o ostatecznym rozbiorze Polski. 8. 1918. Wilson ogłasza 14 punktów, z których 13 domaga się niepodległości Polski z dostępem do morza. 9. 1797. Dąbrowski formuje legiony we Włoszech. 11. 1386. Władysław Jagiełło obrany królem Polski. 13. 1773. Manifest ogłaszający rozbiór Polski. 14. 1807. Utworzenie rządu tymczasowego w Warszawie. 14. 1917. Utworzenie Rady Stanu w Warszawie. 15. 1831. Chłopicki składa dyktaturę. 15. 1934. Podpisanie w Berlinie polsko-niemieckiego układu o nieagresji na 10 lat. 16. 1133. Napad Czechów na Śląsk. 16. 1919. Paderewski zostaje prezesem ministrów. 17. 1920. Obejmowanie niezajętych dotąd części Pomorza i Poznańskiego. 18. 1509. Polacy zawierają w Moskwie pokój z Rosją. 20. 1826. Zgon Stanisława Staszyca. 21. 1831. Michał Radziwiłł naczelnym dowódcą powstania. 22. 1816. Pierwszy sejm prawodawczy Rzeczypospolitej Krakowskiej. 22. 1863. Wybuch powstania w Królestwie Polskiem. 23. 1919. Zatarg z Czechami na Śląsku. 25. 1831. Sejm polski orzeka detronizację Mikołaja I jako króla polskiego. 29, 1583. Stefan Batory zaprowadza pocztę.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pierwsza kwadra .... dnia 7-go
Pełnia .... dnia 14-go
Ostatnia kwadra .... dnia 21-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

P	1	Ignacego b. i m., Efr.
S	2	N. M. Maryi Grom.
N	3	Błażeja b. i m.
P	4	Andrzeja Kor. Weroniki
W	5	Agaty, Alberta
Ś	6	Doroty p. i m. Tytusa
C	7	Romualda
P	8	Jana z Maty, wyznaw.
S	9	Apolonii p. i m.
N	10	Scholastyki p., Wilhel.
P	11	Św. Rajmunda
W	12	Eulalii p. Modest. Gau.
Ś	13	Katarzyny, Mariusza
C	14	Walentego
P	15	Faustyna
S	16	Julianny p. i m., Kan.
N	17	Donatusa
P	18	Św. Szymona
W	19	Zuzanny, Konrada w.
Ś	20	Euchariusza (Nicef. M.)
C	21	Eleonory, Serw
P	22	Stol. św. Piotra
S	23	Św. Wojciecha
N	24	Sergiusza m.
P	25	Zygfryda b.
W	26	Św. Aleksandra
Ś	27	Św. Romana
C	28	Anastazy B.

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Żegota. 2. Miłosław. 3. Błażej. 4. Witosława, 5. Dobrochna. 6. Bohdana. 7. Sulisław bł., 8. Gniewomir. 9. Gorysława. 10. Tomiła bł. 11. Świętochna. 12. Radzyn. 13. Jordan. 14. Szczęsława. 15. Milada bł. 16. Świętorad. 17. Wielosława. 18. Czcisława. 19. Lubomił. 20. Niemira. 21. Onosława. 22. Wrócisław. 23. Przedzisław. 24. Mojnir. 25. Bogusz. 26. Sławobój. 27. Mirosława. 28. Wiarosława. 29. Chwalibóg.

Pocieranie surowym kartoflem usuwa także plamy z noży stalowych.

RADY PRAKTYCZNE

Aby porcelana miała piękny połysk, należy płókać ją w wodzie z dodatkiem niedużej ilości octu.

* * *

Przesoloną potrawę można znacznie poprawić przez wciśnięcie soku z cytryny. Cytryna wchłonie znaczną ilość soli z zupy czy też innej potrawy.

* * *

Główkę sałaty można rozebrać bez rozrywania liści, jeśli najpierw wytniemy z niej głąb, a póżnie w wydrążenie puścimy silny prąd zimnej wody.

* * *

Jakiekolwiek ciasto sczerstwiałe możemy odświeżyć, jeśli zanurzymy je w mleku a następnie wypieczemy w piecu.

Nie wlewa się zimnej wody do gorących naczyń aluminiowych, bo to powoduje paczenie naczyń.

Drobnych nitek jakie spadną na dywan w czasie szycia nie sposób zebrać inaczej, jak przez zmiecenie miotłą ryżową, zamaczaną w wodzie.

* * *

Podobnoś ość utkwioną w gardle usuwa najlepiej połknięcie surowego jaja.

* * *

Dla usunięcia nieprzyjemnego zapachu w kuchni, należy rzucić na ogień szczyptę cynamonu.

* * *

Dla poprawienia smaku kawy, należy często wygotowywać kawnik z dodatkiem odrobiny sody do prania lub boraksu.

* * *

Zcukrzałą melasę należy wstawić z puszką do naczynia z gorącą wodą, a po 10 minutach rozpuści się.

"Paj" zrumieni się lepiej z wierzchu, jeśli dodamy do mąki łyżkę cukru co nawet poprawi smak ciasta.

Podając pomarańcze w ćwiartkach, należy z nich zdjąć nie tylko skórkę, ale i białe włókno. W tym celu zalewa się je wrzątkiem i pozostawia w nim na pięć minut po czym zarówno pomarańcze, jak i grapefruity dadzą się doskonale oczyścić.

* * *

Obrazy olejne czyści się letnimi mydlinami, do czego używa się białego łagodnego mydła. Spłukawszy czystą letnią wodą, osuszyć malowidła dokładnie lnianą ściereczką, nie pozostawiającą włosków na obrazie.

* * *

Plamy z drzewa niemalowanego usuwa się zapomocą terpentyny.

ROCZNICE NARODOWE

1. 1411. Pokój z Krzyżakami w Toruniu. 1. 1935. Śmierć sen. Limanowskiego przedstawiciela ruchu wolnościowego. 2. 1772. Konfederaci barscy zdobywają Kraków. 3. 1018. Bolesław Wielki zawiera pokój z Niemcami na mocy którego granice Polski posunęły się po Łabę (Elbę) 3. 1919. Utrata części Śląska pod naciskiem Koalicji. 4. 1594. Prusy oddają się w opiekę Polsce. 5. 1921. Zawarcie przymierza polsko - francuskiego. 9. 1919. Pierwsze posiedzenie Sejmu ustawodawczego. 10. 1564. Pożar Częstochowy. 12. 1746. Urodził się Tadeusz Kościuszko. 14. 1831. Zwycięstwo pod Stoczkiem. 18. 1454. Prusacy przysięgają w Krakowie wierność Polsce. 19. 1472. Urodził się Mikołaj Kopernik. 20. 1387. Zrównanie przywilejów Polski i Litwy. 20. 1919. J. Piłsudski wybrany Naczelnikiem Państwa. 22. 1382. Założenie Częstochowy. 25. 1831. Skrzynecki obejmuje naczelne dowództwo powstania po Radziwille.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Nów .... dnia 1-go
Pierwsza kwadra .... dnia 9-go
Pełnia .... dnia 16-go
Ostatnia kwadra .... dnia 23-go
Nów .... dnia 31-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

P	1	Albina B.
S	2	Lucjana
N	3	Kunegundy Panny
P	4	Kazimierza Król.
W	6	Popielec
Ś	5	Św. Fryderyka
C	7	Tomasza z Akwinu
P	8	Jana Bożego
S	9	Franciszki Rzymianki
N	10	40 Męczenników
P	11	Róży, Francisz. i Pel.
W	12	Św. Grzegorza
Ś	13	Nicefora, Eufrozyny
C	14	Matyldy, kr. Zachrj.
P	15	Longina żoln. i męcz.
S	16	Heriberta arcyb., Cyr.
N	17	Gertrudy wd.. Patryc.
P	18	Cyryla
W	19	Św. Józefa
Ś	20	Aniceta, Joachima (Patr.)
C	21	Św. Benedykta
P	22	Oktawiana, Mikołaja
S	23	Wiktora
N	24	Św. Katarzyny
P	25	Zwiastowanie NMP.
W	26	Kastulusa (Jan Pust.)
Ś	27	Jana z Dam.
C	28	Św. Jana z Kap.
P	29	Św. Eustachy
S	30	Kwiryna m.
N	31	Benjamina

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Radosław. 2. Sławomiła. 3. Pakosław. 4. Kazimierz. 5. Wojsław. 6. Bogowit. 7. Miłogost. 8. Mścisława. 9. Bożesław. 10. Ludosława. 11. Świtosz. 12. Niecisław. 13. Bożenna. 14. Długomir. 15. Ojcosław. 16. Zbigniew. 17. Boguchwał. 18. Polemir. 20. Błogosław. 21. Godysław. 22. Zbisław. 23. Ludomiła. 24. Więcysław. 25. Świętobój. 26. Bohdan bł. 27. Krzesław. 28. Czcimisław. 29. Szukosława. 30. Dobromir. 31. Zbigniew.

RADY PRAKTYCZNE

Kropla olejku rycynowego lub czystej oliwy wpuszczona do oka, usunie zeń obce ciało.

* * *

Mocnym, rozgrzanym octem usuwa się plamy z zaprawy wapiennej na szybach okiennych.

Jeśli kandyzowane owoce, a także figi, rodzynki czy daktyle zlepią się zanadto, to należy je wstawić na chwilę do ciepłego (lecz nie gorącego) pieca. Ciepło rozpuści cukier na tyle, że dadzą się łatwo rozlepić.

* * *

Bielizna przeznaczona do prasowania zmięknie prędzej, jeśli skropimy ją gorącą wodą przy pomocy miotełki i zwinąwszy mocno każdą sztukę, zostawimy na uboczu do zwilgnienia. Dobrze jest nakropioną bieliznę zawinąć w plastykowy materiał, by woda nie parowała na zewnątrz.

* * *

Świeżość jaj poznaje się po białku, które jest zwięzłe i przeźroczyste, a blonka otaczająca żółtko trzyma się mocno. Kiedy białko jest jakby rozwodnione a żółtko rozlewa się łatwo, to znaczy, że jaja nie są świeże.

* * *

Zamiast cerować małe rozdarcie w parasolu, lepiej jest podkleić z lewej strony czyli wewnątrz parasola mały kawałeczek przezroczystej taśmy lepiącej (scots tape), po dokładnym wyrównaniu brzegów.

* * *

Kawałek korzenia fiołkowego (orris root) włożony na dno kotła z bielizną, nada bieliźnie miłego zapachu, który utrzyma się nawet po wyprasowaniu.

* * *

Dla równego podpięcia firanek opaskami, należy opuścić roletę, co uwolni nas od niepewnej roboty "na oko".

* * *

Przed oczyszczaniem jagód należy palce natrzeć oliwą, a barwa z jagód da się później o wiele łatwiej zmyć z rąk.

Cienką skórkę z nowych kartofli usuwa się łatwo przy pomocy metalowego myjaka (pot cleaner), jedynie "oczka" w kartoflach usuwa się nożem.

Aby tłuszcz w czasie smażenia nie pryskał na cały piec należy wsypać doń trochę soli.

* * *

Przy drobnych dzieciach nie trudno o wypadek w kuchni. Z tej to przyczyny, rondle o długich rączkach stawiać na piecu kuchennym w taki sposób, by nie wystawały na kuchnię, gdzie łatwo zawadzić może o nie rozpędzony malec.

Prześcieradła które środkiem stają się coraz cieńsze i grożą rozdarciem, podczas gdy boki są jeszcze zupełnie mocne, przetrwają drugi raz tyle, jeśli ich właścicielka zada sobie trochę trudu. Wystarczy przedrzeć prześciaradła w środku, brzegi zeszyć razem by stanowiły środek i obrębić dokoła.

* * *

ROCZNICE NARODOWE

5. 965. Chrzest Mieczysława I. 7. 965. Chrzest Polski. 13. 1609. Estonia wcielona do Polski. 15. 1818. Pierwszy sejm Polski kongresowej. 17. 1919. Odsiecz Lwowa. 17. 1919. Uchwalenie Konstytucji Rzeczyp. Polskiej. 19. 1920. Początek ofenzywy bolszewickiej na Polesiu, Wołyniu i Podolu. 20. 1921. Plebiscyt na Górnym Śląsku. 22. 1656. Odparcie Szwedów od Częstochowy. 23. 1935. Uchwalenie nowej Konstytucji. 24. 1794. Kościuszko staje na czele powstania. 29. 1079. Papież Grzegorz VII wyklina Bolesława Śmiałego za zabicie biskupa Stanisława Szczepanowskiego. 29. 1793. Rosja bierze w posiadanie Małopolskę i Litwę. 30. 1475. Wielki pożar Krakowa.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pierwsza kwadra .... dnia 7-go
Pełnia .... dnia 14-go
Ostatnia kwadra .... dnia 21-go
Nów .... dnia 29-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

P	1	Teodory
W	2	Św. Józefa
Ś	3	Ryszarda
C	4	Izydora b.
P	5	Św. Wincenty
S	6	Św. Celestyna
N	7	Józefa Don.
P	8	Amanciusza Dyonz.
W	9	Św. Maria Egipc.
Ś	10	Akutusa Ezechiela
C	11	Anastazjusza, Leona
P	12	Juliusza pap.
S	13	Św. Hermenegildy
N	14	Niedziela Palmowa
P	15	Leona I p. (Krescent)
W	16	Zenona, Notg. (Lamb)
Ś	17	Św. Aniceta
C	18	Apolonii
P	19	Wernera (Hermogenes)
S	20	Sulpiciusza, Ag.
N	21	Wielkanoc
P	22	Sotera, Kazimierza
W	23	Feliksa, Wojciecha
Ś	24	Fidelis. Kapuc., Jerzy św.
C	25	Marek ewang.
P	26	P. M. dobrej rady. FKM.
S	27	Peregryna, Anast., Teor.
N	28	Witalisa, Walerego
P	29	Piotra m., Feliksa p.
W	30	Katarzyny S., Petroneli

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Sadomir. 2. Władysław. 3. Mnożysław. 4. Bożywój. 5. Świętobór. 6. Przesław. 7. Radosław. 8. Dobrosława. 9. Gorysław. 10. Jaromir. 11. Lubosław. 12. Przemysław. 13. Myslimir. 14. Wacław bł. 15. Nosisław. 16. Krasisław. 17. Gościsław. 18. Włodzimierz. 18. Czesław. 20. Drogomił. 21. Strzeżymir. 22. Wojciech. 23. Jerzy. 24. Jarosław. 25. Spitimir. 26. Bogufał. 27. Zawisław. 28. Sławogost. 29. Lubomiła. 30. Mścisław.

RADY PRAKTYCZNE

Ryż brunatny (niepolerowany) i znacznie zdrowszy od białego, należy gotować znacznie dłużej od białego ryżu, gdyż jest twardszy.

Przybory skórzane, takie jak walizki, torby podróżne, obuwie itp., trwają dłużej, jeśli przynajmniej raz na miesiąc natrzemy je pastą, jaką kupuje się w handlu pod nazwą "sadle soap".

* * *

Resztki białego chleba można zużyć na "bułkę tartą". Wystarczy chleb ususzyć, włożyć do plastycznego woreczka i położywszy na stole, przesuwać po nim wałkiem do ciasta, aż się chleb zetrze na kruszyny. Utarty chleb przesypać do słoja i zakręciwszy pokrywką wstawić do lodowni.

Plamy z atramentu na materiale dadzą się usunąć przez namoczenie splamionej części w kwaśnym mleku. Materiał powinien moczyć się tak długo aż plama zniknie, później pierze się go zwyczajnie w wodzie z mydłem.

* * *

W dzisiejszych czasach dzieci poddawane są rozmaitym zastrzykom. Przy kilkorgu dzieciach, trudno jest spamiętać które, na co i kiedy otrzymało zastrzyk czy szczepienie. Dlatego też dobrze jest prowadzić książkę, do notowania tych spraw. Każde dziecko w tej książce ma swoją rubrykę, pod którą wpisuje się daty i określenia przebytych przez nie szczepień i zastrzyków, a także daty przebycia ważniejszych chorób dziecięcych i sposoby ich leczenia.

* * *

Myszy plądrujące spiżarnię czy piwnicę, łapią się dobrze na wędzoną słoninkę i ser, niektórzy jednak twierdzą że przynętą której mysz nie może się oprzeć, są rodzynki. Potarłszy sokiem z rodzynki łapkę, jedną rodzynkę umocowuje się na haczyku.

* * *

Tłuczenie orzechów wtenczas gdy są potrzebne, zabiera pani domu wiele czasu, potrzebnego na pełnienie innych przygotowań. Raczej należałoby tę czynność wykonać w wolnych chwilach, a wyłuskane orzechy włożyć do szklanego słoja z zakręconą pokrywką i trzymać w lodowni. W zimnej temperaturze lodowni wyłuskane orzechy nie zjełczeją i nie stracą smaku.

* * *

Futryny i w ogóle wykończenia drzewne zmywają się dobrze mieszaniną zrobioną z filiżanki nafty, 1 filiżanki octu i 2 filiżanek ciepłej wody. Płynem tym zmywać należy mały kawałek malowanej lub emaliowanej powierzchni — i natychmiast wycierać do sucha, płynu tego jednakże nie używa się do mycia powierzchni pokostowanej (varnished).

* * *

Miotła ryżowa winna mieć u góry wkręcony haczyk, by ją można powiesić na gwoździu. Stawiana na podłodze słoma ryżowa wykrzywia się tak, że miotła niszczy się prędzej.

* * *

ROCZNICE NARODOWE

4. 1794. Zwycięstwo Kościuszki pod Racławicami. 6. 1361. Założenie akademii krakowskiej. 9. 1570. Sejm sandomierski uchwala wolność wyznań. 11. 1764. Traktat Rosji i Prus w sprawie rozbioru Polski. 13. 1793. Caryca Katarzyna ogłasza drugi rozbiór Polski. 17. 1794. Powstanie w Warszawie. 19. 1919. Zdobycie Wilna. 25. 1920. Początek ofenzywy polskiej na Ukrainie i Podolu. 26. 1795. Trzeci rozbiór Polski.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pierwsza kwadra .... dnia 7-go
Pełnia .... dnia 13-go
Ostatnia kwadra .... dnia 21-go
Nów .... dnia 29-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

Ś	1	Atanazy
C	2	Zygmunta
P	3	Znalezienie św. Krzyża
S	4	Floriana m.
N	5	Pius V., Moniki wdowy
P	6	Jana w Oleju
W	7	Domiceli, panny
Ś	8	Stanisława biskupa im.
C	9	Grzegorza z N.
P	10	Antoninusza
S	11	Beatryksa
N	12	Pankracego
P	13	Roberta
W	14	Św. Bonifacy
Ś	15	Zofii męcz., z 3 córkami
C	16	Św. Ubalda
P	17	Klemens, Antonina b.
S	18	Św. Feliksa
N	19	Piotra i Cel. (Prud. P.)
P	20	Bernardyna
W	21	Julii p. i m., Dezydery
Ś	22	Św. Ryta
C	23	Św. Jana Rossi
P	24	M. B. Wsp. Wiern.
S	25	Grzegorza VII. Urbana
N	26	Św. Filipa Ner.
P	27	Magdaleny i Jana
W	28	Św. Augustyna
Ś	29	Teodozji
C	30	Wniebowstąpienie
P	31	Petroneli

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Lubomir. 2. Witymir. 3. Świętosław. 4. Wieńczysław. 5. Chocisław. 6. Bościwit. 7. Gudomir. 8. Stanisław. 9. Bożydar. 10. Cierpimir. 11. Ludomir. 12. Wszemił. 13. Dochosław. 14. Strbiesław. 15. Wizeżysław. 16. Słeńczysław. 17. Lawomir. 18. Wszesław. 19. Krzemyśl. 20. Bronimir. 21. Przesław. 22. Wisława. 23. Budziwuj. 24. Tomira. 25. Borysława. 26. Więcymir. 27. Rusława. 28. Jaromił. 29. Boguchwała. 30. Sulimir. 31. Bolesław.

RADY PRAKTYCZNE

Orzechy pekany przed łuskaniem należy zalać w rondlu wrzącą wodą i gotować przez 5 minut. W gotowaniu łupina ich zmięknie, tak, że przy lekkim nacisku "dziadkiem", ziarno da się wyjąć w całości lub w połówkach.

Przy znacznym zmęczeniu całodzienną pracą, pani domu uczyni dobrze gdy przed udaniem się na spoczynek weźmie ciepłą kąpiel, dodając na wannę wody 1 filiżankę gorzkiej soli (Epsom) i 2 łyżki mielonej gorczycy (mustard). Po takiej kąpieli obudzi się rankiem rzeźka i wypoczęta.

* * *

Aby odzież złożona na przechowanie nie butwiała, należy trzymać ją w miejscach suchych, a nade wszystko przewiewnych. Gdy przy ciasnocie dzisiejszych mieszkań trudno jest o odpowiednie schowanka, można zabezpieczać odzież przed pleśnią użyciem odpowiednich środków chemicznych. Jako takie polecane są "Silica gel", którym można posypać odzież. Drugim środkiem jest "calcium chloride", z którzym jednakże nie może się stykać żaden materiał. Wystarczy umieścić go w szafie na półce lub na podłodze.

Na palcach dzieci uczących się pisać piórem, powstają brzydkie plamy z atramentu, które nie chcą ustąpić pod mydłem. Można je łatwo usunąć, wycierając paluszki szmatką zwilżoną amoniakiem (household ammonia), lecz zabieg ten winna przeprowadzić matka, gdyż amoniak w rękach dzieci jest niebezpieczny.

* * *

Stan zniszczonych ram złoconych obrazów można poprawić domowy zabiegiem. Najpierw należy ramy zmyć letnią wodą i łagodnym mydłem i dokładnie osuszyć, następnie przy pomocy pędzelka z włosów wielbłądzich (camel's hair brush), pomalować ramy białkiem od jaja, rozprowadzając białko bardzo równo po drzewie ramy.

* * *

Staranna pani domu dba o to, by złożona w szufladach bielizna stołowa i pościelowa nie żółkła. W tym celu szufladę czy półkę w szafie maluje olejną farbą lub emalią w mocno niebieskim kolorze.

* * *

Tani i praktyczny zmywak do naczynia robi się z muślinu (cheese cloth) złożonego poczwórnie. Brzegi obrzucić ręcznie ząbkowym ściegiem, a środek przestebnować kilkakrotnie na maszynie rzadkim ściegiem.

Podeszwy obuwia staną się nieprzemakalne, jeśli wetrzemy w nie mieszaninę sporządzoną z 16 uncji petrolatum i 2 uncje pszczelnego wosku.

* * *

Pieczywo nie będzie przylegało do blaszek, jeśli lekko rozgrzaną blachę wysmarujemy tłuszczem, a następnie posypiemy tartą bułką lub choćby mąką.

ROCZNICE NARODOWE

3. 1791. Konstytucja Polski. 3. 1921. Wybuch powstania na Górnym Śląsku. 7. 1920. Zdobycie Kijowa i opanowanie Dniepru. 8. 1078. Zabicie Stanisława Szczepanowskiego przez Bolesława śmiałego. 12. 1935 Śmierć Marszałka Józefa Piłsudskiego. 12-14. 1926. Obalenie rządu Witosa przez Józefa Piłsudskiego. 15. 1848. Zniesienie pańszczyzny w Galicji. 22. 1919. Odparcie Ukraińców z pod Lwowa. 24. 1792. Konfederacja w Targowicy. 25. 1815. Konstytucja Polski Kongresowej.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pierwsza kwadra	dnia 5-go
Pełnia	dnia 12-go
Ostatnia kwadra	dnia 20-go
Nów	dnia 27-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

S	1	Św. Juwencjusza
N	2	Marcelina m. Florentyny
P	3	Klotyldy
W	4	Św. Franciszka
Ś	5	Św. Bonifacy
C	6	Norberta
P	7	Roberta
S	8	Św. Medarda
N	9	Zielone Świątki
P	10	Małgorzaty kr. Karin
W	11	Barnabasza
S	12	Najśw. Serca Jezusa
C	13	Antoniego z Padwy
P	14	Bazylego b. m.
S	15	Wit., i Modesta, Ksees.
N	16	Św. Trójcy
P	17	Adolfa biskupa
W	18	Marka i Marcelina
Ś	19	Gerwazego i Protazego
C	20	Boże Ciało
P	21	Alojzego Gonzagi
S	22	Paulina b., Albinusa
N	23	Edeltrudy, Agryp. p.
P	24	Jana Chrzciciela
W	25	Febronii p. i m. Prost.
Ś	26	Jana i Pawła, Benignus
C	27	Władysława króla
P	28	Leona II, Ireneusza
S	29	Piotra i Pawła apost.
N	30	Wspomożenie św. Paw.

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Świątopełk. 2. Ratysław. 3. Bratumiła. 4. Lutomił. 5. Dobromił. 6. Cichomir. 7. Wisław. 8. Wyszosław. 9. Sławój. 10. Bogumił. 11. Radomił. 12. Wyszomir. 13. Chytomir. 14. Przedzim. 15. Wit. 16. Budzimir. 17. Drogomysł. 18. Długosław. 19. Bożysław. 20. Bogna. 21. Domysław. 22. Broniwój. 23. Wanda. 24. Janisław. 25. Władstymił. 26. Rozmysław. 27. Władysław. 28. Zbroisław. 29. Wyszomir. 30. Cichosława.

RADY PRAKTYCZNE

Śmietanki oszczędzi się trochę, gdy przed wlaniem jej do dzbanuszka wypłuczemy go wpierw zimną wodą.

* * *

Stopy nie będą odczuwały pieczenia w nowym obuwiu, jeśli nasypiemy do wnętrza obuwia trochę talku.

* * *

Nieprzyjemne skrzypienie podeszwy w obuwiu ustanie, jeśli w brzeg podeszwy wbije się grubą igłę do cerowania w kilku miejscach, a później wpuści tam kroplę oliwy.

* * *

Gdy rozporządzamy dużą główką sałaty, z której zużyć możemy jednorazowo tylko połowę, to nie rozkrawamy główki nożem, lecz obrywamy liście nadkroiwszy je wpierw z lekka u nasady. Zużywamy ich tyle, ile nam potrzeba. W razie rozkrojenia główki, powierzchnia na pozostawionej części "rdzewieje", czyli pokrywa się brunatnym zabarwieniem brzeżków liści. Przed następnym użyciem, musimy odrzucić ten pierwszy plaster ze śladami nadgnicia. Gdy się liście obrywa, nie kaleczy się pozostałej części główki, która zawinięta w woreczek plastykowy utrzyma się w doskonałej świeżości.

Jeśli zaś mamy zamiar zużyć od razu całą główkę sałaty, a liście jej potrzebne nam są jako podkład pod potrawy, to wykrawamy ze środka głąb, czyli rdzeń. Uwalnia to od razu wszystkie liście, które dają się rozebrać bez brzydkiego rozdarcia.

* * *

Aby usunąć odór z galwanizowanego wiadra, należy spalić w nim trochę papieru.

* * *

Brak korkociągu mogą zastąpić dwie agrafki, które wbijamy w korek na krzyż.

Zardzewiałe klucze wkłada się do terpentyny, a po paru minutach moczenia rdza zejdzie.

Można sobie dużo pracy oszczędzić przy myciu okien, jeśli do 2 kwart ciepłej wody, dodamy filiżankę octu. W wodzie tej należy zamoczyć skórkę zamszową, wyżąć mocno i wycierać nią szyby. Za jednym zamachem myje się i wysusza szybę.

* * *

Plamy z atramentu na materiale dadzą się usunąć przez namoczenie splamionej części w kwaśnym mleku. Materiał powinien moczyć się tak długo aż plama zniknie, później pierze się go zwyczajnie w wodzie z mydłem.

* * *

Dobra kucharka nie potrzebuje mieć zniszczonych rąk ani też nie potrzebuje unikać pewnych robót, dla utrzymania rąk bez plam. Aby kartofle nie plamiły rąk, należy obierać je pod cieniutkim strumykiem wody, puszczonym z kranu.

* * *

ROCZNICE NARODOWE

1. 1926. Ign. Mościcki wybrany prezydentem Polski. 2. 1543. Umarł Mikołaj Kopernik. 3. 1918. Konferencja prezesów ministrów Anglii, Francji i Włoch uchwala utworzenie Polski z dostępem do morza. 4. 1917. Tworzy się armia polska we Francji. 5. 1569. Księstwo Kijowskie przyłączone do Polski. 10. 1920. Opuszczenie Kijowa i odwrót z Ukrainy. 11. 1401. Połączenie Litwy z Polską. 15. 1794. Klęska Kościuszki. 18. 1574. Ucieczka Henryka Walezego z Polski. 21. 1791. Fryderyk Wielki, król pruski przysięga Polsce przyjaźń. 23. 1768. Gouta wycina mieszkańców Humania. 23. 1818. Pogrzeb Kościuszki w Krakowie. 25. 1919. Upoważnienie Polski do zajęcia Galicji po Zbrucz. 30. 1625. Wkroczenie Szwedów do Polski.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pierwsza kwadra	dnia 4-go
Pełnia	dnia 11-go
Ostatnia kwadra	dnia 20-go
Nów	dnia 27-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

P	1	Teobalda, Romual., Jul.
W	2	Nawiedz. NMP., Jac.
Ś	3	Eulogiusza, Heliodora b.
C	4	Prokopa, Bert. Józ., Kal.
P	5	Cyryla i Metod. Wilh.
S	6	Izajasza pr.
N	7	Walibalda, Klaudiusza
P	8	Kiliana, Elżbiety kr.
W	9	Cyryla, b. Luk. J. z D. i Z.
Ś	10	Rufina i 7 braci śpiących
C	11	Piusa i p., Pleteona
P	12	Jana Gwalberta
S	13	Eugeniusza b., Małgo.
N	14	Bonawentury p. p.
P	15	Henryka kr., Rozesł. A.
W	16	Szkapl. NMP. Zeinh.
Ś	17	Alekseg
C	18	Fryderyka b. Szym.
P	19	Wincentego z P., Arsen
S	20	Małgorzaty, Czesława w.
N	21	Daniela, Prak. Kamil.
P	22	Mari Magdeleny, Beat.
W	23	Liboriusza m., Apolin
Ś	24	Krystyny p i m.
C	25	Jakóba ap., Krystofora
P	26	Anny, matki NMP.
S	27	Pantal., Berty i Matry
N	28	Ignacego z L., German
P	29	Marty p., Feliksa
W	30	Abdona, Zen. Jud. (Kun.)
Ś	31	Mazar Botw. M. Ign. L.

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Kalina. 2. Ojcomił. 3. Misłosław. 4. Wielisław. 5. Prokop. 6. Izasław. 7. Krasnoroda. 8. Chwalimir. 9. Strachota. 10. Radziwój. 11. Olga. 12. Tolimir. 13. Radomiła. 14. Dobrogost. 15. Radosław. 16. Dzierżysław. 17. Dzierżykraj. 18. Usław. 19. Wodzisław. 20. Czesław. 21. Stosław i Dys. 22. Bolesława. 23. Żelisław. 24. Lubomira. 25. Sławosz. 26. Mirosława. 27. Wszebor. 28. Świętomir. 29. Cierpisława. 30. Ludomir. 31. Zdobysława.

RADY PRAKTYCZNE

Futryny i w ogóle wykończenia drzewne zmywają się dobrze mieszaniną zrobioną z filiżanki nafty, 1 filiżanki octu i 2 filiżanek ciepłej wody. Płynem tym zmywać należy mały kawałek malowanej lub emaliowanej powierzchni — i natychmiast wycierać do sucha, płynu tego jednakże nie używa się do mycia powierzchni pokostowanej (varnished).

Po przypaleniu jakiejś potrawy, należy wrzucić do niej kawałek węgla gaszonego (charcoal) dla zabicia przykrego smaku spalenizny.

* * *

Ryba ulega psuciu bardzo prędko, jeśli więc chcemy pozostawić ją na późniejszy użytek, to trzeba ją albo zamrozić w lodowni, albo też po oczyszczeniu i otarciu z wilgoci posypać dobrze solą i owinąć w suchą serwetkę, po czy wstawić do lodowni.

* * *

Piękne koronki używane do żabotów, można zlekka usztywnić po wypraniu, przez dodanie trochę cukru do płukania. Prasować na mokro przez szmatkę po rozciągnięciu koronki, by wyrównać deseń.

Dla nadania cielęcinie smażonej odrębnego nieco smaku, należy wrzucić na patelnię z tłuszczem jeden ząbek czosnku obrany z łupinki i rozkrojony na pół. Wystarczy potrzymać go w gorącym tłuszczu przez dwie minuty. Po wyjęciu czosnku obsmażyć w tłuszczu cielęcinę, która bardzo lekko przejdzie zapachem czosnku, co znacznie poprawi jej smak.

* * *

Po wypraniu w maszynie pralnych dywaników kuchennych, nie należy ich przepuszczać przez wyżymaczkę, gdyż są za grube i niszczą wałki. Wiesza się je mokre na lince, gdzie wkrótce ociekną z wody i wyschną.

* * *

Znawcy dowodzą, że srebrnych szczotek do włosów, nie można wkładać do wody, gdyż to niszczy oprawę. Dla oczyszczenia radzą wcierać w szczecinę mąkę lub otręby, następnie wytrząsnąć i miękką bibułką dokładnie oczyścić szczecinę z resztek mąki. Zabieg nie zawodnie dobry, lecz z uwagi na higienę byłoby bardziej wskazane używać mniej kosztownych szczotek które można oczyszczać w gorących mydlinach.

W koszyczku z przyborami do szycia, stałe miejsce winien znaleźć magnes. Uwiązany na długiej tasiemce, magnes posłuży do zbierania z podłogi igieł i szpilek, czym oszczędzi szwaczce męczącego schylania się.

* * *

Na 20 osób potrzebny jest jeden galon zupy.

* * *

ROCZNICE NARODOWE

1. 1920. Powstanie Rady Obrony Państwa. 2. 1350. Litwa najeżdża ziemię Sandomierską. 5. 1778. Kościuszko przybywa do Ameryki. 7. 1807. Utworzenie Księstwa Warszawskiego. 9. 1623. Hołd Gdańszczan Polsce. 10. 1660. Wydalenie z Polski Arianów. 10. 1935. Sejm i Senat rozwiązany. 11. 1920. Plebiscyt w Prusach. 13. 1794. Oblężenie Warszawy przez Prusaków. 14. 1410. Zwycięstwo pod Grunwaldem. 15. 1920. Opuszczenie Wilna. 18. 1850. Pożar Krakowa. 19. 1569. Hołd księcia Alberta pruskiego. 23. 1793. Targowiczanie podpisują rozbiór Polski. 24. 1683. Wyprawa Sobieskiego na odsiecz Wiednia. 26. 1917. Tworzy się w Rosji korpus polski Dowbór Muśnickiego. 28. 1920. Koalicja przyznaje Czechom znaczną część Śląska Cieszyńskiego.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pierwsza kwadra .... dnia 2-go
Pełnia .... dnia 10-go
Ostatnia kwadra .... dnia 18-go
Nów .... dnia 25-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

C	1	Piotra w okowach, Filip
P	2	Św. Alfonsa
S	3	Augustyna. znal. Szcz.
N	4	Dominika, Eudoksji
P	5	Matki Boskiej Śnież.
W	6	Przem. Pańskie, Sykst.
Ś	7	Kajetana w Adfry, Róży
C	8	Cyriaka m., Emidiusz ś.
P	9	Romana m., Kołansa
S	10	Wawrzyńca m., Filime
N	11	Tyburcego i Zuzanny m.
P	12	Klary p. Hilarii
W	13	Hipolita i Kasjana m.
Ś	14	Euzebiusza, Anastazji
C	15	Wniebowzięcie NPM.
P	16	Rocha m. z Joachima
S	17	Jacka m., Maksymil.
N	18	Heleny kr., Agapita m.
P	19	Zebalda, Ludw. Being.
W	20	Bernarda op., Joach.
Ś	21	Joanny Franciszki wd.
C	22	Naj. Serca M. P.
P	23	Filipa, Zacheusza m.
S	24	Bartłomieja ap., Aur.
N	25	Ludwika kr. Genezego
P	26	Matki Boskiej Częst.
W	27	Gebharda, Cezarego
Ś	28	Św. Augustyna
C	29	Ścięcie św. Jana Chrz.
P	30	Róży, Nonnata, Pauliny
S	31	Rajmunda, Feliksa

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Rolisław. 2. Świętosława. 3. Letosława. 4. Ostromir. 5. Stanisław. 6. Chlebosław. 7. Oleg. 8. Niezmyśl. 9. Borys i Chleb. 10. Wawrzyniec. 11. Włodzimierz. 12. Sława. 13. Rosław. 14. Dobrowój. 15. Jacław. 16. Domorad. 17. Miron. 18. Zbysław. 19. Bronisław. 20. Sobiesław. 21. Kazimiera. 22. Radomił. 23. Cichomił. 24. Cieszymir. 25. Namysław. 26. Włastymir. 27. Przedzisław. 28. Wyszomir. 29. Racibor. 30. Szczęsny. 31. Świętosław.

RADY PRAKTYCZNE

Po wyjęciu z pieca ciasta lub mięsa, należy drzwi od pieca zostawić otwarte dla ujścia nagromadzonej tam pary, która osadzając się na ścianach pieca sprowadza rdzę, gdy zaraz po ukończeniu pieczenia zamykamy drzwi pieca.

* * *

Pięknie politurowane meble czasem zlekka matowieją, gdy na ich powierzchni osiada jakby mgła. Aby je doprowadzić do właściwego wyglądu, należy zmyć je gąbką zmoczoną w letniej wodzie, następnie osuszyć i wypolerować skórką zamszową.

* * *

Dla wzmocnienia dziąseł należy płókać codzienie jamę ustną wodą z dodatkiem łyżeczki nalewki mirowej (tincture of myhrr), co również odświeża oddech.

* * *

Plamy z kawy lub czekolady na białym płótnie usuwa się przez namoczenie w zimnej wodzie z domieszką boraksu.

* * *

Jeżeli rozprowadzimy gips octem zamiast wodą, nie stężeje on tak prędko w czasie urabiania.

* * *

Marmurowy próg można wybielić, nakładając nań gaszone wapno (quick-lime) zarobione na pastę zbieranym, słodkim mlekiem.

* * *

Wnętrza szaf należy co miesiąc wycierać olejem cedrowym dla odpędzania moli, bo jedynie szafy wykładane drzewem cedrowym zabezpieczone są od ich natarczywości.

Pieczone jałbka będą miały lepszy smak, po dodaniu do wydrążonych środków łyżkę miodu.

* * *

W razie przenoszenia wydobytych z ziemi roślinek, należy je owinąć w mokre gazety, by się ziemia nie osypała z korzeni.

* * *

Cukier stwardniały w grudy, wstawia się do lodowni na kilka dni, gdzie dostatecznie zmięknie.

* * *

Łamiące się łatwo paznokcie należy nacierać na noc ciepłą oliwą.

Kiedy po wyjściu gości atmosfera mieszkania przesycona jest dymem z papierosów, należy postawić w pokoju miskę z zimną wodą do której dodajemy ćwierć filiżanki amoniaku, co do rana doskonale oczyści powietrze z dymu.

* * *

Aby specjał taki jak "paj" jabłkowy był smaczniejszy i strawniejszy należy z lekka pod piec ciasto w piecu a później nałożyć jabłek i pokrywszy wierzchnim ciastem, przylepić brzeg do foremki, lub upiec paj bez nakrycia ciastem.

* * *

Łupina z bananów jest bardzo dobra do usuwania plam atramentu na palcach. Pocierać należy wewnętrzną stroną łuppiny.

* * *

ROCZNICE NARODOWE

1. 1919. Powstanie na Górnym Śląsku. 5. 1772. Postanowienenie pierwszego rozbioru Polski. 5. 1914. Niemcy wkraczają do Warszawy. 5. 1864. Stracenie członków rządu narodowego na stokach Cytadeli. 12. 1920. Koalicja przyznaje Prusy Wschodnie Niemcom. 13. 16. 1920. Bitwa pod Warszawą. 15. 1831. Powstanie w Warszawie. 24. 1675. Obrona Trembowli. 25. 1660. Pożar Gniezna. 28. 1917. Tworzy się Polski Komitet Narodowy w Paryżu. 29. 1920. Rozpoczęcie ofenzywy na Wołyniu i w Małopolsce.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pierwsza kwadra	dnia 1-go
Pełnia	dnia 9-go
Ostatnia kwadra	dnia 17-go
Nów	dnia 23-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

N	1	Św. Aniołów Str. Idz.
P	2	Stefana króla
W	3	Mansweta, Joachima
Ś	4	Rozalii panny
C	5	Wawrzyńca, Urbana
P	6	Magnusa, Zachariasza
S	7	Reginy panny
N	8	Narodzenie NMP.
P	9	Gorgoniusza, Otmara
W	10	Mikołaja
Ś	11	Protusa i Jacka
C	12	Winanda, Gwidona
P	13	Tobiasza, Eulogiusza b.
S	14	Podwyższenie św. Krzyża
N	15	Nikodema m., Eufemii
P	16	Ludmiły, Korneliusza
W	17	Piętna św. Franciszka
Ś	18	Józefa z Kupertynu
C	19	Januarego m.
P	20	Eustachiusza m.
S	21	Mateusza ap. i ewang.
N	22	Maurycego ryc. Emer.
P	23	Linusa pap., Tekli p.
W	24	Gerarda b., Marii
Ś	25	Kleofasa m., Aurelii
C	26	Cypriana, Euzebiusza
P	27	Kosmy i Dam. m. prz. ś.
S	28	Wacława kr. Ludwiny
N	29	Michała archanioła
P	30	Hieronima dokt., Zofii

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Dzierżysław. 2. Czcibóg. 3. Przesława. 4. Rościsława. 5. Włodzisław. 6. Drogowit. 7. Domosława. 8. Radosława. 9. Sobiebór. 10. Władybój. 11. Mścisław. 12. Radzimir. 13. Chronisław. 14. Ziemomysł. 15. Budzimił. 16. Sędzisław. 17. Drogosław. 18. Dobrowił. 19. Ładzisław. 20. Myślisław. 21. Bożydar. 22. Zelimir 23. Bogusława. 24. Homir. 25. Świętopełk. 26. Drzepimir. 27. Damjan. 28. Wacław. 29. Dadzbóg. 30. Imisław.

RADY PRAKTYCZNE

Jeżeli na zlewie kuchennym pojawiły się plamy z rdzy, należy nalać na nie octu i pozostawić na 15 minut, po czym wyszorować plamy ostrym proszkiem.

Aby chusteczki doprowadzić do śnieżnej białości, należy namoczyć je na noc w zimnej wodzie, do której dodamy łyżeczkę kwasu winnego (cream of tartar).

* * *

Do zniecierpliwienia doprowadza krawczynię wywlekająca się ciągle nitka jedwabna. Można tego uniknąć przez powtórne przewleczenie nitki jedwabnej przez oczko u igły.

* * *

Czerstwe pieczywo, jak bułeczki, rogalki, itp., należy skropić zlekka wodą, włożyć do papierowej torebki i wstawić do gorącego pieca na 10 minut. Po wyjęciu będzie tak smaczne, jak świeże.

Lato to okres wycieczek zamiejskich, których atrakcją jest smażenie mięsa na patelni i gotowanie wody na kawę, na ognisku z suchych gałązek; pokutą zaś za grzechy niepopełnione to czyszczenie owych naczyń porządnie sadzą usmolonych.

Otóż pewien amator prowadzenia kuchni na świeżym powietrzu twierdzi, że natarcie rozmiękłym mydłem zewnętrz-

* * *

Przed obraniem młodych ziemniaków wsypać je do gotującej wody na pół minuty, a potem do zimnej wody, skórka łatwo zejdzie.

* * *

Majonezy używane do sałat można urozmaicać przez dodanie siekanych oliwek, słodkich ogórków, soku z cebuli, lub siekanego szczypiorku.

Cytryny dadzą się przechować w dobrym stanie przez długi czas, jeśli włożymy je do trocin drzewnych, zapobiegających wysuszaniu skórki i psuciu się tego cennego owocu.

W okresie pieczenia ciast świątecznych dobrze jest pamiętać, że cytron da się pokrajać bardzo cienko, jeśli potrzymamy go w piecu do zupełnego rozgrzania.

* * *

Jeden funt kawy, zalanej 10-ma kwartami wody wystarczy na 40 osób. Do tej ilości kawy potrzeba 1 kwarty śmietanki i 1 funt cukru.

Nadziane pieprze zielone po wstawieniu do pieca ciemnieją, co nie zmienia ich smaku, ale psuje wygląd. Aby pieprze nie straciły koloru, trzeba je posmarować tłuszczem — masłem lub oliwą, przed wstawieniem do pieca.

ROCZNICE NARODOWE

1. 1939. Niemcy napadli na Polskę. 1. 1940. Burmistrz Warszawy St. Starzyński rozstrzelany przez Niemców w Dachau. 7. 1939. Kraków zajęty przez Niemców. 8. 1648. Bohdan Chmielnicki z Tatarami oblega Lwów. 12. 1683. Król Sobieski zadaje pod Wiedniem klęskę Turkom. 13. 1775. Zatwierdzenie iperwszego rozbioru Polski. 15. 1917. Niemcy i Austria ogłaszają Radę Regencyjną jako najwyższą władzę Polski. 17. 1939. Armia bolszewicka wkracza do Polski. 17. 1939. Rząd Polski przeniósł się do Rumunii. 18. 1939. Niemcy zajmują Lublin. 18. 1772. Pierwszy rozbiór Polski. 19. 1649. Bohdan Chmielnicki przysięga Polsce wierność. 25. 1793. Drugi rozbiór Polski. 29. 1939. Warszawa i Modlin ostatecznie poddały się Niemcom. 30. 1939. Prezydent Ign. Mościcki rezygnouje na rzecz Wład. Raczkiewicza. Gen. Sikorski mianowany szefem armii polskiej we Francji.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pełnia .... dnia 8-go
Ostatnia kwadra .... dnia 16-go
Nów .... dnia 23-go
Pierwsza kwadra .... dnia 30-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

W	1	Remigiusza
Ś	2	Anioła Stróża
C	3	Kandyda m., Ewalda
P	4	Franciszka Serafickiego
S	5	Placyda, Palmariusza
N	6	Brunona op., Justyna
P	7	Mat. Bos. Różańcowa
W	8	Brygidy wd., Benedykta
Ś	9	Dionizego m. Rustik
C	10	Franciszka Borgiasza
P	11	Emilii, Gedeona z tow.
S	12	Maksymiliana b., Walb.
N	13	Edwarda kr. Eulogiusza
P	15	Jadwigi, wdowy
W	16	Teresy p. Aurelii
Ś	17	Joela Antymusa, Wikt.
C	18	Łukasza ewang. i ap.
P	19	Piotra z Alkant. Ferdyn.
S	20	Wendelina, Jana Kant.
N	21	Urszuli p., Hilariona
P	22	Korduli, Brunona b.
W	23	Jana Kapistr. Sewer.
Ś	24	Rafała arch., Salom.
C	25	Kryspina m.
P	26	Ewarysta
S	27	Frumencjusza, Sabiny
P	28	Szymona, Judy, ap.
W	29	Narcyza b. i m.
Ś	30	Serapiona, Alfonsa, Ed.
C	31	Wigilia Wszystkich św.

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Znatysław. 2. Stanimir. 3. Siemian. 4. Bratysław. 5. Zasław. 6. Bronisław. 7. Rosława. 8. Wojsława. 9. Domogost. 10. Dobromiła. 11. Aldona. 12. Grzmisław. 13. Ziemisław. 14. Dzierżymir. 15. Długosława. 16. Radzisław. 17. nZatysława. 18. Bratumił. 19. Ziemowit. 20. Budzisława. 21. Daromiła. 22. Przebysława. 23. Władymir. 24. Samomysł. 25. Lutosław. 26. Witomił. 27. Władybóg. 28. Dalęmił. 29. Przemysława. 30. Godzimir. 31. Siemisław.

RADY PRAKTYCZNE

nej strony garnków stawianych na ogniu, sprawi, że później sadze zmyją się łatwo wraz z mydłem.

Spróbować można, a ponieważ nie znamy adresu autora tej rady, więc w razie nie poskutkowania zabiegu nie grozi mu rozbicie głowy usmoloną patelnią.

Mole będą unikały szaf z odzieżą wełnianą, jeśli w kątach szafy ustawimy flaszki o szerokich szyjkach, napełnione solą morską i zalane olejem cedrowym. Nie lubią one również zapachu terpentyny.

* * *

Teraz kiedy ma się pod ręką łupiny z jabłek, lub nadpsute pomidory, to można je użyć do wyczyszczenia zczerniałych naczyń aluminiowych.

Odzienie przesycone zapachem dymu z papierosów, trzeba cierpliwie wietrzyć w słońcu i wietrze, zanim niemiła woń zupełnie ustąpi.

* * *

Rzadkie dziś a zawsze piękne rżnięte szkło, nabiera pięknego blasku, gdy do płókania dodamy łyżeczkę terpentyny na dwie kwarty wody.

* * *

Pocenie się dłoni jest trudne do usunięcia, przeto osoby przypadłością tą dotknięte, mogą spróbować któryś z niżej podanych sposobów, mających przynieść znaczną poprawę.

Zaleca się zatem kąpiel rąk w wodzie, z rozpuszczoną w niej znaczną ilością ałunu (alum). Inną kąpiel robi się z wody i alkoholu. Można też sporządzić płyn do nacierania dłoni, biorąc następujące składniki: 2 uncje wody kolońskiej i ćwierć uncji tynktury belladonny (tincture of belladonna) zmieszać razem. Po wtarciu płynu tego w dłonie, zapudrować je korzeniem fiołkowym (orris root) lub talkiem.

* * *

Ciasto pieczone przylega do niektórych blach, mimo wysmarowania ich tłuszczem. Zapobiega temu wysypanie natłuszczonej blachy czy formy, tartą bułką. Babki nasze radziły sobie w ten sposób, że wykładały formę grubym papierem, który łatwo odchodził od ciasta.

* * *

W okresie przygotowywania konserw pani domu musi posłużyć się starymi pokrywkami do słojów, które często wymagają poprzedniego wygotowania w silnych mydlinach z dodatkiem 3 łyżek boraksu na duży garnek wody. Półgodzinne gotowanie odnowi należycie pokrywki, a w każdym razie uczyni je bezpiecznymi dla konserw, zabijając wszelką pleśń.

* * *

ROCZNICE NARODOWE

7. 1918. Rada Regencyjna proklamuje zjednoczenie i niepodległość Polski. 9. 1920. Żeligowski zajmuje Wilno. 10. 1794. Wzięcie Kościuszki do niewoli. 12. 1920. Podpisanie preliminariów pokojowych w Rydze z bolszewikami. 13. 1767. Porwanie i wywiezienie na Sybir polskich posłów i senatorów. 14. 1809. Powiększenie Księstwa Warszawskiego. 15. 1817. Zgon Tadeusza Kościuszki. 16. 1820. Sypanie mogiły Kościuszki pod Krakowem. 17. 1672. Tatarzy biją się z Moskalami za Polskę. 18. 1920 Zawieszenie broni pomiędzy Polską a Z.S.S.R. 19. 1813. Śmierć ks. Józefa Poniatowskiego. 21. 1796. Ostateczny rozbiór Polski. 31. 1432. Nadanie praw Ormianom w Polsce. 31. 1564. Przyznanie husytom wolności wyznania. 31. 1918. Usunięcie wojska austriackiego z Krakowa.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pełnia .... dnia 7-go
Ostatnia kwadra .... dnia 14-go
Nów .... dnia 21-go
Pierwsza kwadra .... dnia 29-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

P	1	Wszystkich Świętych
S	2	Dzień Zaduszny
N	3	Huberta, Perminiusza
P	4	Karola Boromeusza
W	5	Zachariasza b., Emery
Ś	6	Leonarda b. i m. Nimfy
C	7	Engelberta b.
P	8	Gotfryda. 4 Koronatów
S	9	Teodora m., Tryfona
N	10	Jędrzeja z Awelinu
P	11	Marcina b., Menny p.
W	12	Opieki NMP., 5 br. Pol.
Ś	13	Dydaka, Stanisława K.
C	15	Leopolda w., Gertrudy
P	14	Marcina p., Laurentego
S	16	Matki Boskiej Ostrobr.
N	17	Grzegorza, Salomei p.
P	18	Otona Pośw. kośc. ś. P.
W	19	Elżbiety wd., Poncjana
Ś	20	Korbiniana, Feliksa w.
C	21	Ofiarowanie NMP.
P	22	Cecylia
S	23	Klemensa p. m.
N	24	Chryzostoma m. Jana K.
P	25	Adwent
W	26	Konrada b., Grzegorza
Ś	27	Św. Jakuba
C	28	Św. Stefana
P	29	Św. Saturnin
S	30	Św. Andrzeja

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Warcisław. 2. Witymir. 3. Chwalisław. 4. Mściwój. 5. Sławomir. 6. Wszewład. 7. Żytomir. 8. Sędziwój. 9. Bogodar. 10. Ludomir. 11. Spitosław. 12. Witold. 13. Wszerad. 14. Włodzimir. 15. Stanisław. 16. Przebysław. 17. Radomir. 18. Zbisław. 19. Drogomira. 20. Sędzimir. 21. Janusz. 22. Wszemiła. 23. Miływój. 24. Dobrosław. 25. Chwalimira, 26. Lichosław. 27. Tomir. 28. Gościsław. 29. Przemysław. 30. Ludosław.

RADY PRAKTYCZNE

Gdy przypadkiem tłuszcz zapali się na patelni, nie zalewać go nigdy wodą, bo to może sprowadzić pożar, lecz zasypać mąką lub solą.

* * *

Naczynia kuchenne z blachy, należy przed użyciem wysmarować niesłonym smalcem lub olejem roślinnym i wstawiwszy do pieca wolno rozgrzewać. Ten zabieg sprawi, że blacha nie będzie rdzewiała.

* * *

Nawet dobrze pęknięte jajo da się ugotować ,na miękko bez wypłynięcia białka, jeśli owiniemy je w papier woskowy (w mocnym gatunku — jak ten, w którym chleb jest owinięty).

* * *

Ścierka czy też płaty służące do ujmowania gorących garnków, powinny być zawsze suche. Przez mokry materiał przechodzi gorąco i można sparzyć rękę.

* * *

Tłuste plamy na meblach krytych materią, trzeba obficie pokryć sodą do pieczenia, wcierając ją w splamione miejsca. Po jakimś czasie zmieść sodę przy pomocy elektrycznego zamiatacza.

* * *

Dla użytku niemowlęcia potrzeba kilka kocyków. Zamiast kupowania ich pojedynczo, taniej kalkuluje się kupno dużego koca i zrobienie z niego czterech małych kocyków, po oblamowaniu brzegów kolorową wstążką.

Okrągły tort przekładany o 10 calach średnicy wystarczy na 12 osób.

* * *

Dla uratowania smaku przypalonej potrawy, takiej jak kasza ,kartofle itp., należy naczynie wstawić co prędzej do miski z zimną wodą, a później wybierać ostrożnie, nie dotykając spalonej warstwy przylegającej do dna garnka.

* * *

Naczynia blaszane nie będą rdzewiały, jeśli przed użyciem nasmarujemy je smalcem i wstawimy do gorącego pieca, by się dobrze wypiekły.

* * *

W braku drutu giętkiego do wieszania obrazów, używa się sznurka od wędki. Jest on bardzo mocny i ładnie wygląda.

ROCZNICE NARODOWE

1. 1918. Rusini zajmują Lwów i część Galicji Wschodniej. 3. 1771. Porwanie z Warszawy Stanisława Augusta. 4. 1784. Rzeź na Pradze. 5. 1617. Wyprawa króla Władysława IV do Moskwy. 5. 1916. Cesarze Niemiec i Austrii proklamują utworzenie Państwa Polskiego jako monarchii dziedzicznej i konstytucyjnej. 8. 1422. Spiż włączony do Polski. 10. 1918. Powrót Józefa Piłsudskiego z Magdeburga. 11. 1227. Zabicie Leszka Białego przez Pomorzan. 11. 1444. Bitwa pod Warną i zabicie króla Władysława IV. 11. 1918. Rozbrojenie Niemców w Warszawie. 13. 1918. Wybuch powstania w Poznańskiem na Pomorzu i Górnym Śląsku. 14. 1918. Rada Regencyjna oddaje władze J. Piłsudskiemu. 16. 1846. Wcielenie Rzeczypospolitej Krakowskiej do Austrii. 19. 1655. Obrona Częstochowy przed Szwedami. 22. 1918. Dekret podający prawne zasady ustroju Państwa Polskiego. 22. 1918. Wyparcie Ukraińców ze Lwowa. 25. 1795. Złożenie korony przez Stanisława Augusta w Grodnie. 27. 1815. Car Aleksander I nadaje Polakom konstytucję. 28. 1855. Zgon Mickiewicza. 28. 1918. Ogłoszenie wyborów do 1-go Sejmu. 29. 1830. Powstanie w Warszawie. 30. 1808. Zdobycie wąwozu Sammosierra.



ZMIANY KSIĘŻYCA

Pełnia .... dnia 7-go
Ostatnia kwadra .... dnia 14-go
Nów .... dnia 21-go
Pierwsza kwadra .... dnia 29-go

KALENDARZ RZ. KATOLICKI

N	1	Adwent
P	2	Bibiana
W	3	Św. Franciszka
Ś	4	Barbary p. im. Chry.
C	5	Saby, Łucjana, Chryzo.
P	6	Mikołaja biskupa
S	7	Ambrożego biskupa
N	8	Niepok. Poczęcia NMP.
P	9	Leokadii p. i m.
W	10	NPM. Loret. Melch.
Ś	11	Damazego p. Idy
C	12	Synezjusza m., Epimac
P	13	Łucji p., Otylii, Jodoka
S	14	Spirydiona b.
N	15	Euzebiusza, Chrystyny
P	16	Adelajdy, Ananiasza
W	17	Łazarza B. Wunibald.
Ś	16	Gracjana B.
C	19	Nemezjusza m.
P	20	Pelagii
S	21	Tomasza apostoła
N	22	Zenona, Demertiusza
P	23	Wiktorii
W	24	Wigilia, Adama i Ewy
Ś	25	**Boże Narodzenie**
C	26	Św. Szczepana i m.
P	27	Jana apost. i ewang.
S	28	Młodzianków
N	29	Tomasza b., Teofila
P	30	Dawida króla
W	31	Sylwestra papieża

IMIONA SŁOWIAŃSKIE

1. Samosława. 2. Szulisław. 3. Wiślimir. 4. Lubomiła. 5. Świtosława. 6. Jarogniew. 7. Ludomysła. 8. Boguwoła. 9. Wyszosława. 10. Radzisława. 11. Wojmir. 12. Wolidar. 13. Władysława. 14. Stawinior. 15. Wilimir. 16. Zdosława. 17. Żyrosław. 18. Wszemir. 19. Mścigniew. 20. Bogumiła. 21. Tomisław. 22. Drogomir. 23. Sławomira. 24. Godysława. 25. Grzmisława. 26. Wróciwój. 27. Radomyśl. 28. Godzisław. 29. Gościsław. 30. Ludomir. 31. Lassota.

RADY PRAKTYCZNE

Czasem, aby dogodzić małym dzieciom, trzeba im pozwolić pisać atramentem. Przezorna matka nie da im prawdziwego atramentu, lecz rozpuszczonej wodą farbki do bielizny. W razie katastrofy — plama da się łatwo usunąć.

* * *

Dobry cement do sklejania stłuczonej porcelany robi się ze zmieszania gipsu z białkiem od jaja, w takiej proporcji, by na brał konsystencji pasty.

Gips zmieszany z cukrem w równych ilościach i nasypany wkoło futryn i zlewu kuchennego, stanowi skuteczną trucizně na karakony.

* * *

Jeżeli piana ubita z białek musi postać dłuższą chwilę to dodajemy w czasie bicia białek szczyptę proszku w i n n e g o "cream of tartar".

* * *

Piękne chustki wełniane w kolorowe kwiaty, można prać w ciepłych łagodnych mydlinach, do których dodajemy łyżeczkę boraksu. Po wypłukaniu w kilku wodach, zawinąć upraną chustkę w gruby ręcznik, aby kolory nie zaciekły, a po chwili roztrzepać chustkę i lekko wilgotną prasować.

Wodę w cysternach można oczyścić przez wsypanie około kwarty sproszkowanego węgla drzewnego.

* * *

Aby igła u maszyny nie pozostawiała zbyt widocznych śladów na białym materiale, należy przed stębnowaniem potrzeć płótno białym mydłem.

* * *

Czkawka bywa męcząca dla dziecka, jak i dla dorosłego, to też doświadczone matki usuwają czkawkę, kładąc na języczek dziecka troszkę miałkiego cukru.

* * *

Przesoloną potrawę można znacznie poprawić przez wrzucenie do niej paru plasterków surowego ziemniaka. Ziemniak wchłonie znaczną ilość soli z zupy czy też innej potrawy.

* * *

Dla uzyskania ulgi przy nadmiernym zmęczeniu oczu, robić na oczy okłady z gorącej wody z rozpuszczoną w niej solą. Kompresy muszą być tak gorące, jak tylko można znieść i zmieniane jak tylko ostygną.

* * *

Ścierka czy też płaty służące do ujmowania gorących garnków, powinny być zawsze suche. Przez mokry materiał przechodzi gorąco i można sparzyć rękę.

* * *

Nakrycie na desce od prasowania utrzyma ją dłużej w czystości, jeśli pani domu sporządzi pokrowiec z kawałka materiału, do naciągania na deskę między jednym prasowaniem a drugim.

* * *

ROCZNICE NARODOWE

2. 1413. Sejm Polski i Litwy w Horodle. 3. 1830. Rosjanie opuszczają Królestwo Kongresowe. 5. 1830. Chłopicki dyktatorem powstania. 10. 1806. Napoleon I wkracza do Warszawy. 11. 1287. Najazd Mongołów na Polskę. 16. 1922. Prezydent Narutowicz zamordowany przez Niewiadomskiego. 21. 1918. Zatarg z Czechami na Spiszu. 24. 1815. Nadanie konstytucji Polsce kongresowej. 24. 1922. Stan. Wojciechowski wybrany prezydentem Polski. 25. 1287. Tatarzy biorą w jasyr 20,000 dziewic polskich. 26. 1655. Szwedzi odstępują od oblężenia Częstochowy. 27. 1918. Wybuch powstania w Wielkopolsce. Oswobodzenie Poznania.

Najważniejsze Wydarzenia i Wypadki w Roku 1955

Styczeń

2. Zamordowany został prezydent Panamy, Jose Antonio Remon.

7. Marian Anderson, pierwsza śpiewaczka murzyńska wystąpiła w operze Metropolitan w New Yorku.

11. Zmarł były marszałek Włoch, Rodolfo Graziani, licząc 72 lata.

17. Łódź podwodna "Nautilus", pierwsza tego rodzaju łódź o napędzie atomowym, rozpoczęła próby na oceanie.

18. Komuniści chińscy opanowali w ataku z oceanu wyspę Yikiang, zajmowaną przez nacjonalistów chińskich.

20. W Guatemali ogłoszono stan wyjątkowy.

24. Prezydent Eisenhower zażądał od Kongresu nadania mu władzy obrony Formozy przed komunistami.

25. Sowiety formalnie zakończyły stan wojny z Niemcami.

28. Senat US upoważnił Prezydenta (83-3) do podjęcia akcji wojennej, jeśli to będzie konieczne, w obronie Formozy.

29. Prezydent Eisenhower podpisał zarządzenia o obronie Formozy.

Luty

5. Obalony został rząd premiera Pierre Mendes-France we Francji.

5. US 7th Fleet otrzymała rozkaz udzielenia pomocy nacjonalistom chińskim w ewakuacji wyspy Tachen.

8. Georgij Malenkow ustąpił ze stanowiska premiera Sowietów, a na jego miejsce wszedł Nikolai Bułganin.

11. Czang Kai Szek ukończył ewakuację wyspy Tachen.

15. Laboratorium badawcze General Electric podało do wiadomości wynalezienie metody produkcji syntetycznych diamentów.

17. Anglia ogłosiła swą gotowość do rozpoczęcia produkcji bomb wodorowych.

18. Premier Francji, Edgar Faure.

27. Parlament Niemiec Zachodnich zatwierdził olbrzymią większością głosów zbrojenie Niemiec w ramach Paktu Atlantyckiego.

Marzec

1. Okazało się, że profesor Bruno Pontecorvo, brytyjski czołowy uczony w dziedzinie atomów, który zniknął w r. 1950, pracuje w Sowietach i przeprowadza badania w dziedzinie energii atomowej.

7. Prezydent Tito w Jugosławii powiedział, że kraj jego jest już przygotowany do produkowania energii nuklearnej.

7. Komisja Energii Atomowej przeprowadziła w Nevada największą (36-tą) eksplozję atomową w Stanach Zjednoczonych.

11. Zmarł Sir Alexander Fleming, lat 73, odkrywca penicyliny.

16. Dokumenty, dotyczące ugody w Jałcie, zostały ujawnione.

19. Harold E. Stassen mianowany został specjalnym asystentem Prezydenta dla spraw rozbrojenia.

Kwiecień

2. Podczas trzęsienia ziemi w Południowych Filipinach, zginęło prawie 200 osób.

5. Sir Winston Churchill zrezygnował jako premier W. Brytanii.

6. Sir Anthony Eden został następcą Churchill'a.

6. Filia Chase Manhattan Bank, w Woodside, przedmieściu miasta New York, obrabowana została z $305,243.17.

11. "Rozwody na prędce" w Virgin Island zniesione zostały przez Najwyższy Sąd Stanów Zjednoczonych.

12. Wyjawiono, że surowica przeciwko polio wynaleziona przez dr. Salk, jest sukcesem.

15. Sowiety i Austria podpisały traktat, kończący 10-letnią okupację Austrii przez Sowiety.

18. Dr. Albert Einstein zmarł podczas snu, licząc lat 76.

25. Prezydent Eisenhower oznajmił o planach zbudowania statku handlowego o sile atomowej, który ma odbyć turę pokojową.

28. Wojna domowa wybuchła w Saigon, Vietnam.

29. Giovanni Gronchi wybrany został trzecim prezydentem Italii.

Maj

2. Po 15-godzinnej walce o władzę premier Południowego Vietnam, Ngo Dinh Diem, utrzymał się na stanowisku.

3. Benjamin F. Fairless przeszedł na emeryturę ze stanowiska szefa U.S. Steel Corp.

5. Niemcy Zachodnie stały się państwem suwerennym.

6. Rząd wstrzymał wydawanie szczepionki przeciwko polio i zarządził badania.

7. Rosja Sowiecka wypowiedziała traktaty przyjaźni z W. Brytanią i Francją.

13. Rząd zwolnił szczepionkę Salka w ilości miliona zastrzyków.

15. Ministrowie spraw zagranicznych Stanów Zjednoczonych, W. Brytanii, Francji i Rosji podpisali traktat przywracający Austrii niepodległość.

18. Cztery jednomotorowe samoloty odrzutowe amerykańskie ustanowiły rekord przelotu bez zatrzymania na trasie 4,840 mil z Japonii do Australii.

19. Izba deputowanych w Argentynie postanowiła zlikwidować katolicyzm jako religię państwową.

24. Rząd stwierdza, że szczepionka dr. Salka jest bezpieczna z wyjątkiem dwóch przesyłek z laboratorium Cutler w Kalifornii.

25. W Kansas, Texas, Oklahoma, Missouri i Arkansas szalały tornada. Ponad stu ludzi poniosło śmierć, 700 było rannych.

29. W Wielkiej Brytanii rozpoczął się strajk kolejowy.

31. Federalny Sąd Najwyższy poleca zniesienie segregacji w szkołach publicznych w kraju w "odpowiednim czasie".

Czerwiec

2. Jugosławia i Rosja sowiecka wydały oświadczenie w sprawie Chin i zjednoczenia Niemiec.

6. Kompania Forda i unia United Automobile Workers zawarły trzyletni układ o gwarantowanej płacy rocznej.

7. Premier Indii Nehru przybył do Moskwy z oficjalną wizytą.

9. Statek szwedzki "Johannishus" zderzył się z frachtowcem panamskim "Buccaneer" w kanale La Manche. 20 osób zginęło w falach, 23 zdołano uratować.

12. W czasie wyścigów samochodowych w Le Mans we Francji jeden z samochodów wpadł w publiczność. 71 osób poniosło śmierć, 75 zostało poranionych.

14. 17-dniowy strajk kolejowy w W. Brytanii został zakończony.

16. W Argentynie spadły bomby na budynki rządowe podczas próby obalenia rządu Perona. W 24 godziny później rewoltę stłumiono.

23. Federalny Sąd Apelacyjny uznał, że obywatel amerykański ma bezwzględne prawo do paszportu na wyjazd za granicę.

24. Biały Dom ogłosił komunikat o "niewyjaśnionym i niczym nie uzasadnionym ataku" sowieckich samolotów na amerykański patrol powietrzny nad międzynarodowymi wodami w cieśninie Berynga w dniu 22 czerwca.

28. Senat odrzucił 42 głosami przeciwko 41 projekt prezydenta Eisenhowera dotyczący budowy atomowego okrętu handlowego.

28. Rząd zaniechał sprawy o krzywoprzysięstwo przeciwko Owenowi Lattimore.

29. Winston M. Burdett z Columbia Broadcasting Company zeznał, że był członkiem amerykańskiej partii komunistycznej w latach 1937 do 1942 i zajmował się szpiegostwem na rzecz Rosji za granicą.

29. W Argentynie uchylono stan oblężenia.

Lipiec

11. Prezydent Eisenhower nakazał unieważnienie kontraktu Dixon-Yates.

13. Oveta Cupl Hobby zrezygnowała ze stanowiska sekretarki wydziału zdrowia, edukacji i dobrobytu.

16. W Casablance ogłoszono stan wojenny po rozruchach na tle rasowym.

18. W Genewie otwarta została konferencja Wielkiej Czwórki.

23. Zakończona została konferencja genewska.

27. Samolot izraelski, z 58 osobami na pokładzie, rozbił się w Bułgarii, skutkiem zestrzelenia. Wszyscy pasażerowie zginęli.

27. Austria formalnie otrzymała niezawisłość.

28. Washingtońskie biuro informacyjne ujawniło, iż Stany Zjednoczone zamierzają w 1957 lub 1958 r. umieścić w odległości 200 do 300 mil od kuli ziemskiej, sztucznego satelitę.

Sierpień

1. Chiny komunistyczne ogłosiły wypuszczenie na wolność 11 lotników amerykańskich.

1. Harold E. Talbott zrezygnował ze stanowiska sekretarza lotnictwa.

11. Donald A. Quarles mianowany został sekretarzem lotnictwa.

12. Zmarł znakomity pisarz, Tomasz Mann, lat 80.

12. Ambasador amerykański, John E. Peurifoy i jego 9 letni syn, Daniel Byrd, zginęli w zderzeniu aut koło Hua Hin, w Syjamie.

17. Stany Zjednoczone ogłosiły zdefiniowany kodeks postępowania dla swych członków sił zbrojnych, gdy znajdą się w niewoli.

19. Huragan Diane uderzył niespodziewanie, powodując zalewy wielkich połaci stanów północno-wschodnich i wyrządzając szkody idące w biliony dolarów.

20. W Genewie zakończyła się Pierwsza Międzynarodowa Konferencja dla Pokojowego Użytku Energii Atomowej.

22. Marokańscy przywódcy spotkali się w Aix-les-Bains dla przedyskutowania rozejmu po krwawych rozruchach w Algerze i Maroku, jakie wybuchły dnia 20 sierpnia.

25. Mamoru Shigemitsu przybył z wizytą do Stanów Zjednoczonych.

Wrzesień

6. Fundacja Forda przeznaczyła $20,000,000 na stypendia.

8. Kanclerz Niemiec Zachodnich, Konrad Adenauer przybył do Moskwy na narady.

13. Niemcy Zachodnie i Rosja zgodziły się na ustanowienie stosunków dyplomatycznych.

16. W Argentynie wybuchła rewolucja przeciw Peronowi.

19. Prezydent Juan D. Peron pozbawiony urzędu.

22. Koniec rewolucji w Argentynie.

23. Gen. Edwardo Lonardi, który obalił prezydenta Perona rewolucją, ogłosił się prezydentem Argentyny.

24. Prezydent Eisenhower doznał ataku serca w Denver.

26. Giełda w New Yorku pod znakiem spadku cen, akcjonariusze stracili 14 bilionów dolarów.

Październik

6. Samolot pasażerski linii United rozbił się w stanie Wyoming powodując śmierć 66 osób, pasażerów i załogi.

12. Zmarł Bernard Macfadden w wieku 87 lat, sławny wydawca i redaktor wydawnictw zalecających kulturę ciała.

13. Zmarł Manuel Avila Camacho, były prezydent Meksyku, lat 58.

18. Nowa cząstka atomu, znana jako "anti-proton" lub też

"proton negatywny", została odkryta.

30. William Woodward Jr., milioner, zabity wystrzałem ze strzelby przez żonę, która myślała w nocy, iż jest on rabusiem.

31. Księżniczka Margaret ogłosiła, iż nie poślubi rozwodnika, kapitana Peter Townsend'a.

Listopad

1. Samolot kompanii United Airlines eksplodował od bomby podłożonej przez syna jednej z pasażerek, i rozbił się niedaleko Longmont, Colo. 44 osoby poniosły śmierć.

5. Mohammed Ben Youssef formalnie uznany przez rząd francuski za sułtana Maroka.

7. Sąd U.S. orzekł, że sądy wojskowe nie mają prawa sądzić cywilów za zbrodnie w służbie wojskowej.

11. Prezydent Eisenhower wrócił po chorobie do Washingtonu.

21. Papież Pius XII potwierdził wiadomość, że w czasie swojej choroby miał wizję Chrystusa.

26. Rosja ogłosiła, że dokonała eksplozji bomby wodorowej.

Grudzień

5. Amerykańska Federacja Pracy i Kongres Organizacyj Przemysłowych połączyły się w jedną organizację unijną AFL-CIO.

7. Clement Attlee zrezygnował z przywództwa w angielskiej Partii Pracy.

12. Fundacja Forda rozdała $500,000,000 szpitalom i wyższym szkołom.

18. Niemcy wygrali wybory w Zagłębiu Saary i czynią przygotowania do oderwania tego bogatego kraju od Francji i przyłączenia na stałe do Reichu.

Wacław G. Studnicki

O Tolerancję Religijną

Pisarz nowogrodzki Jewłaszewski, autor pamiętnika z końca złotego wieku, tak pisze:

Gdy dzisiejszy papież Klemens VIII, będąc jeszcze kardynałem, znajdował się u króla Stefana w Wilnie, siedziałem u stołu ks. Niedźwiedzkiego, kanonika, ze sługami kardynała, Włochami. Gdy się dowiedzieli, żem ewangelik, dziwowali się bardzo, jako mnie śmiał ksiądz kanonik zaprosić na obiad do siebie; a kiedy on im przełożył, że u nas z tego względu żadnej nienawiści nie bywa i miłujemy się jako z przyjaciółmi dobrymi, chwalili to Włosi. Teraz, między różniącymi się wiarą, ani już pytać o miłość, szczerość i prawdziwe dobre zachowanie. O, dałby Bóg, aby łagodniejszy wiek nastąpił . . .

Sędzia Jewłaszewski, spragniony współżycia wszystkich wyznań chrześcijańskich, odczuwał instynktownie piękne słowa raportu lorda Czarew, ambasadora angielskiego w 1598 roku o "słodyczy wolności polskiej", która przetrwała, choć w walce wyznaniowej zwyciężył u nas rzymski katolicyzm. Dzięki tej wolności, jak piszą bezstronne podręczniki szkolne:

Reformacja przyczyniła się do podniesienia i rozwoju kultury polskiej i stworzyła wzorowe szkolnictwo. Z nią łączy się również początek i rozwój piśmiennictwa w języku ojczystym (Rey).

Śp. Władysław Studnicki, wybitny działacz niepodległościowy, stwierdził w jednym z artykułów:

Trudne warunki naszego bytu wymagają szukania dróg wyjścia. Stąd wszelki dogmat, zakazujący szukania nowych dróg, zagraża przyszłości narodu . . . był odgłos mych przodków, którzy szerzyli reformację w Polsce, walcząc o indywidualne myślenie . . .

Przodkowie ci, jak stwierdza żyjący dziś uczony heraldyk (wyznania rzymsko-katolickiego) Szymon Konarski, w pracy pt. "Szlachta Kalwińska w Polsce", pochodzili z kalwińskiego, holenderskiego rodu Gisberg van Putten. Jako historyk i tradycjonalista Polak holenderskiego pochodzenia ja również cenię wysoko wolność myśli i wolność sumienia, która znalazła wyraz w "Konfederacji Warszawskiej" z 1573 r. Elementy tej konfederacji znalazły się w konstytucji Stanów Zjednoczonych. Sądzę, że współpraca wszystkich kościołów, chrześcijańskich, jest koniecznym warunkiem zwycięstwa w walce z bezbożnictwem. Protesty przeciw prześladowaniu religii w Sowietach nie powinny pomijać milczeniem prześladowania metropolity prawosławnego ani biskupa Kościoła Narodowego. Poglądy wielu naszych historyków winny być poddane rewizji. Czy np. czciciele Piotra Skargi znają jego pracę wydaną w roku 1592 pt. "Przestroga do Katolików", w której jest takie ostrzeżenie:

Są "politycy" pomiędzy naszymi katolikami, którzy trzymają się tego poglądu, że należy dbać więcej o państwo niż o re-

ligię i jest rzeczą ważniejszą spokój i pomyślność kraju niż tryumf religii . . .

Tenże Piotr Skarga namiętnie zwalczał Konfederację Warszawską—wspólnie z kardynałem Hozjuszem i większością biskupów Sapieha rozumieli odrębność rzeczy świec—gdy tacy mężowie jak Jan Zamoyski i Lew kich od spraw religii i przygotowywali fundamenty pod nowoczesną konstytucję, opartą na oddzieleniu kościołów od państwa. Oto ważniejsze ustępy z listu Lwa Sapiehy (ten znawca prawa, hetman i kanclerz litewski, wydał w języku polskim Statut Litewski, z piękną i głęboką przedmową) do arcybiskupa Józefata Kuncewicza, datowanego z Warszawy, 12 marca 1622 roku:

Posłuszeństwo prawom kraju ważniejsze jest niż związek z Rzymem. Źle pojęte rozkrzewienie tego związku szkodzi majestatowi panującego. Słusznie jest starać się, by był tylko jeden pasterz i jedna owczarnia, lecz trzeba też działać z zastanowieniem, a nie stosować zasadę coge intrare, która sprzeciwia się prawom naszym. Ponieważ Tobą rządzi nie miłość lecz siła, nic dziwnego więc że władza Twa trafia na opór. Zawiadamiasz mnie, że życie Twe jest w niebezpieczeństwie; sądzę. że jest to własna Twa wina.

Mówisz mi, że powinieneś naśladować dawnych biskupów w ich cierpieniach: naśladowanie wielkich pasterzów jest rzeczywiście godne pochwały, powinieneś naśladować ich pobożnością, nauką i łagodnością. Czytaj ich życiorysy a nie znajdziesz, żeby oni mieli zanosić oskarżenia przed trybunały Antyochii lub Konstantynopola, gdy tymczasem wszystkie sądy są zajęte Twemi oskarżeniami. Mówisz, że musisz szukać obrony przeciw agitatorom: Chryste, będąc prześladowany, nie szukał jej lecz modlił się za swych prześladowców. Ty powinieneś podobnie czynić, zamiast rozsiewać zaczepne pisma lub wygłaszać groźby; takiego przykładu apostołowie nie dawali.

Twoja Świętobliwość przypuszcza, że może zniszczyć schizmatyków i ściąć im głowy. Ewangelia uczy przeciwnie. Unia poczyniła wiele szkody: zadajesz gwałt sumieniu i zamykasz kościoły, tak że chrześcijanie giną jak niewierni, bez nabożeństwa i sakramentów. Przywłaszczasz sobie autorytet monarchy, nie zapytawszy nawet o pozwolenie. Jeśli Twe postępowanie sprowadza zaburzenia, zaraz piszesz do nas, że trzeba wygnać z kraju przeciwników unii: niechajże Bóg broni, ażeby kraj nasz został zhańbiony taką zdrożnością. Kogożeś nawrócił swą surowością? Odstręczyłeś wiernych dotychczas Kozaków, przeistoczyłeś w kozły, ściągnąłeś niebezpieczeństwo na kraj a może nawet klęskę na katolików.

Unia nie zrodziła radości lecz tylko niezgodę, kłótnie i zamieszanie. O wiele by było lepiej, gdyby jej nigdy nie było. Teraz donoszę Ci, że wskutek rozkazu królewskiego kościoły muszą być otwarte i oddane Grekom, by odprawiali tam nabożeństwa. My nie bronimy Żydom i Mahometanom miejsca do nabożeństwa. Ty jednak zamykasz świątynie chrześcijańskie. Otrzymuję pogróżki ze wszystkich stron, że wszelka styczność z nami zostanie zerwana. Unia pozbawiła nas Staroduba, Sewerii i wielu innych miast i fortec. Strzeżmy się, by nie sprowadziła waszej i naszej zguby.

Przeciwnikami tolerancji wyznaniowej byli również jezuici, których szkoły stały się prawdziwym nieszczęściem dla Polski. Zdawali sobie z tego sprawę współcześni, a Jan Zamojski, rektor i doktor Uniwersytetu w Padwie, założył uniwersytet w Zamościu i kierownictwo tej wyższej uczelni powierzył Brożkowi — znakomitemu uczonemu, nieprzejednanemu przeciwnikowi jezuickiego systemu wychowawczego. Gdy legalizowano Akademię Jezuitów w Wilnie, dwaj kanclerze litewscy—Radziwiłł i Eustachy Wołłowicz — odmówili przyłożenia przechowyawnej przez nich pieczęci do aktu fundacyjnego. Mając monopol na wyższe szkolnictwo jezuici zagrodzili drogę do wyższego wykształcenia protestantom. Upadek ich Akademii, nieuznającej teorii Kopernika, jest faktem powszechnie znanym. Mimo to zdołali Jezuici (za panowanie Zygmunta Augusta) wzniecić nienawiść wyznaniową tłumów, o czym pisze prof. Wacław Sobieski—członek Stronnictwa Narodowego lecz bezstronny historyk.

Dzięki rozwiązaniu przez papieża Zakonu Jezuitów powstało w Polsce, pierwsze na świecie, świeckie ministerstwo oświaty i wyrosło nowe pokolenie, któremu zawdzięczamy Konstytucję 3-go Maja.

Jako Polak i człowiek wolny zachowuję sobie prawo głosu i prawo szukania prawdy.

Pisząc ten artykuł dyskusyjny, wywołany listem p. J. Grządziela, wierzę, że Redakcji Ameryki-Echa nie zabraknie odwagi, potrzebnej do utrzymania się na tej trudnej drodze, i sądzę, że czytelników pisma stać na poszanowanie cudzego zdania i na tolerancję wyznaniową, o którą prosił Boga sędzia Jewłaszewski.

Kazimierz Siemienowicz Pisał o Rakietach w XVII Wieku

Z końcowego okresu II wojny światowej pamiętamy niemieckie pociski V-2, spadające z wielkich odległości na Londyn. Były to pociski rakietowe wielostopniowe na paliwo stałe, użyte po raz pierwszy w historii wojen.

Pomysł wielostopniowej rakiety powstał prawie 300 lat temu w umyśle Polaka, świetnego artylerzysty, erudyty i uczonego, generała artylerii za czasów króla Władysława IV — Kazimierza Siemienowicza. Ten "ojciec artylerii", pozostawił po sobie dzieło pt.: "Artis magnae artilleriae pars prima" ("Wielkiej sztuki artyleryjskiej część I"), w którym wysuwa szereg pomysłów w dziedzinie konstrukcji rakiet. Pomysł rakiety trzystopniowej i baterii rakietowej daje Siemienowiczowi jako wynalazcy pierwszeństwo w skali światowej w tej dziedzinie wiedzy.

Nie jest dotychczas znana dokładna biografia Kazimierza Siemienowicza. Nie znamy daty jego urodzin. Wiadomo, że pochodził z W. Ks. Litewskiego, że brał udział w wyprawie smoleńskiej w latach 1633 — 34, w bitwie pod Ochmatowem w 1644 roku, że w 1647 r. figuruje w spisie kadry oficerskiej tworzącej sztab artylerii, i że w 1649 roku wyjeżdża za granicę, by w Amsterdamie, w 1650 r. wydać swoje dzieło. W rok czy dwa po ukazaniu się pierwszej części dzieła Siemienowicz umiera.

Znamienny dla umysłowości Siemienowicza jest wstęp do jego dzieła, w którym podaje przyczyny skłaniające go do napisania pracy. Jako pierwszą i najważniejszą wysuwa chęć napisania dzieła o artylerii, które by opierało się na naukach ścisłych, takich jak matematyka, mechanika, chemia i inne, nie zaś, jak to robiono poprzednio, tylko na praktyce i doświadczeniach, w rezultacie czego artyleria została uznana za rzemiosło i nie chciano jej zaliczyć do nauk wyzwolonych.

Siemienowicz uzasadnia, że artyleria jest naprawdę wielką nauką i do prawdziwej jej znajomości konieczne jest opanowanie szeregu nauk pomocniczych, jak matematyka, geometria, mechanika, hydraulika, pneumatyka, chemia i budownictwo.

Dzieło Siemienowicza składa się z pięciu ksiąg. Najciekawsza dla nas jest księga trzecia, omawiająca pociski rakietowe.

Autor omawia poszczególne typy rakiet i zamieszcza ich rysunki. Szczególnie ciekawa jest rakieta trzystopniowa. Podany przez Siemienowicza rysunek nie budzi wątpliwości, że już trzy wieki temu współczesne nam rakiety, mające służyć nawet do lotów kosmicznych, były przemyślane przez Siemienowicza. Jego rakieta jest rakietą trzystopniową bez skrzydeł. Każdy ze stopni stanowi samodzielną rakietę, zaopatrzoną w paliwo, dyszę i zapalnik. Jest to pierwsza w historii wzmianka o zasadzie rakiety wielostopniowej.

Ostatnio uczeni wysunęli inne niż rakieta wielostopniowa rozwiązania techniczne dla osiągnięcia t. zw. "prędkości ucieczki". Rozwiązania te, to bateria rakietowa, gdzie rakietowe jednostki pędne nie są umieszczone jedna za drugą, tak jak w rakiecie wielostopniowej, lecz jedna obok drugiej. Przy tym wszystkie rakiety mają pracować jednocześnie. Wśród szkiców Siemienowicza znajduje się taka właśnie bateria składająca się z siedmiu rakiet prochowych. Siemienowicz zatem wysunął jako pierwszy również pomysł baterii rakietowej.

Wytrwaj Mój Ludu

Wytrwaj, mój ludu! Już twój ranek świta,
Powstań do życia, już się rozjaśniło,
Już z grzechów twoich ziemia twa obmyta,
I będzie w końcu, co w początku było.

Tak... widzę... widz, z nadziemską rozkoszą,
Przed duszą moją księgę przyszłych losów, —
Tysiące ramion, tysiąc wielkich głosów,
Jako się wiążą i w dziejach unoszą!

O, wszystkim ludom pójdziesz, Polsko, przodem,
Bo wielkie czucie łono twe rozgrzeje,
A twa się cnota po świecie rozleje,
Jak się krew twoja po ziemi rozlała.
Wytrwaj, a wstaniesz potężna i cała!
Wytrwaj, a staniesz, staniesz ludu wierny
Z młodzieńczą siłą i w szacie weselnej
W ziemicy ojców, od morza do morza!
A duchem Bożym, jak słońce płonący,
Między narody, jak morze grający
I płodny jak owa ziemia Boża.

Wiecznym pomnikiem twojej polskiej chwały
Będą te Tatry, gdzie twe orły wzrosły;
A polskie wody będą cześć twą grały,
A twą koroną—nieba strop wyniosły!
Świat się urządzi twoimi prawami,
Sama się zdziwisz nad władzą twych cudów;
Bo twoi wieszcze będą prorokami,
I krew się twoja wybawieniem stanie,
A twoja księga—Ewangelią ludów!

Wincenty Pol.

Wielkanoc w Historii Polski

W związku z Wielkanocą, świętem złączonym z tylu tradycjami, zróbmy mały rzut oka wstecz. Przypomnijmy sobie pokrótce wszystkie Wielkanoce, które zaznaczyły się w naszej historii ważnymi wypadkami dziejowymi.

Rok 966: Przyjęcie chrześcijaństwa w Polsce. Padają pod ciosami siekier święte dęby, gontyny, rusałki i inne leśne boginki szukają schronienia gdzieś na ukrytych polanach nieprzebytej puszczy. Tam jeszcze trwa dawna wiara, w tajemnicy kryją się ostatnie jej przebłyski.

W kraju panuje już urzędowa religia chrześcijańska, nadchodzi pierwsza Wielkanoc. Lecz zwyczaje słowiańskie, związane z nadejściem wiosny, zwyczaje uświęcone tradycją, wiekiem, okazały się silniejsze od świętych dębów i gontyn, zespoliły się z nowymi świątecznymi zwyczajami, przetrwały długie pasmo wieków, tworząc naszą tradycyjną, polską Wielkanoc.

Rok 1009: Ledwo skończyła się zima, świat zazielenił się pierwszym tchnieniem wiosny, król Bolesław ruszył na Ruś ze swymi rycerzami. W domach pozostały tylko dzieci i niewiasty.

Święta zastają rycerzy w zbrojnym obozie, chwała młodego oręża polskiego rośnie, rozbrzmiewa szerokim echem sławy.

Rok 1241: Napad Tatarów. Dzicy, okrutni na swych maleńkich, rączych konikach, niby ćma straszliwa, zalewają rubieże Polski. Rycerstwo przyzwyczajone do bitwy w otwarym polu nie umie stawić czoła ich walce podjazdowej. Oni zaś budząc zabobonną trwogę posuwają się coraz dalej w głąb kraju, mordując i biorąc jeńców w jasyr. Pustoszeją grody i sioła, ludność kryje się w lasach. W głodzie i chłodzie, w straszliwym napięciu mija Wielkanoc.

9 kwietnia 1244: Pamiętna bitwa pod Lignicą. Ginie Henryk Pobożny, ginie wielu z pomiędzy najdzielniejszych rycerzy. Jednak kilkakrotnie w okresie wiosennym powtarzają się ich napady niosące z sobą nową grozę i zniszczenie.

Oto może najbardziej pamiętne okresy wielkanocne.

W następnych wiekach mamy do zanotowania jedynie pojedyńcze fakty o mniejszej wadze. I tak:

31-go marca 1370: Umiera wielki budowniczy Polski, król Kazimierz, kończąc jednocześnie dynastię Piastów. Wielkanoc przypada na okres bezkrólewia.

11-go kwietnia 1455: Umiera Zbigniew Oleśnicki, kardynał i słynny mąż stanu.

1696 r.: Burzliwe bezkrólewie po śmierci Sobieskiego: ścieranie się licznych stronnictw, niepewność o dalsze losy państwa.

29-go marca 1794 r.: Przysięga Kościuszki na Rynku Krakowskim. Wielkanoc zastaje ogólne powstanie kraju pod wodzą Tadeusza Kościuszki. Walczą Polacy o odzyskanie utraconej wolności.

Rok 1812: Panujący wówczas nastrój najlepiej określa Mickiewicz w Panu Tadeuszu:

O wiosno, kto cię widział,
wtenczas w naszym kraju,
Pamiętna wiosno wojny —
wiosno urodzaju.
O wiosno. kto cię widział,
jak byłaś kwitnąca
Zbożami i trawami a ludźmi
błyszcząca.
Obfita we zdarzenia, nadzieją
brzemienna,
Ja ciebie dotąd widzę,
piękna maro senna.
Urodzony w niewoli, okuty
w powiciu,
Ja tylko jedną taką wiosnę
miałem w życiu.

Rok 1831: Powstanie listopadowe. Kraj objęty ogniem wojny z Rosją. Powstanie rokujące swymi zwycięstwami tyle nadziei, upada jednak.

Rok 1863: Powstanie styczniowe. Oczy całego kraju skierowane na lasy i ostępy, w których kryją się niewielkie oddziały bohaterskich powstańców.

Zbiedzeni, ledwie uzbrojeni, o głodzie i chłodzie toczą liczne walki z Rosjanami, zwyciężają nieraz mimo wyczerpania stokrotnie groźniejszego i liczniejszego przeciwnika.

Wielkanoc a z nią wiosna, trochę ciepła i słońca wkradnie się w leśne kryjówki.

Trudno wyliczać te wszystkie Wielkanoce w okresie niewoli i represji. Przechodzą one w ucisku i przygnębieniu. Niemal w każdej rodzinie kogoś brak, ktoś poległ, ktoś w więzieniu lub wysłany na Sybir.

Doroczna Wielkanoc przynosi wraz z wiosną chwile nadziei, ciepła i stęsknione myśli błądzą ku dalekiej ojczyźnie i utraconej wolności.

Lata 1914-1918: Wielka wojna. I znowu rozproszeni w wojsku niemieckim, austriackim i rosyjskim, na froncie zachodnim, południowym, po wszystkich zakątkach Europy, w obozach koncentracyjnych spędzają Polacy święta. Zaczątek wojska polskiego rośnie w formacjach legionowych i Armii Błękitnej.

Rok 1920: Walka z bolszewikami. Walka świeżo uformowanego wojska w kraju, znajdującego się dopiero w toku organizacji wśród najcięższych warunków, zakończona wielkim zwycięstwem.

Lata 1939-1945: Nowa wojna europejska. Polska ofiarą zdrady i gwałtu Niemiec i Rosji.

Lata 1945-1956: Polska zdradzona przez aliantów: Amerykę i Wielką Brytanię pozostaje w dalszym ciągu pod okupacją sowiecką.

O Mowie Polskiej

(Przemówienie Henryka Sienkiewicza, wygłoszone w roku 1899 z okazji odsłonięcia pomnika Juliusza Słowackiego w Miłosławiu w Poznańskiem).

Opatrzność tworząc narody, hojnie obsypała naszych praojców rozlicznymi darami. Dała im obszerne i żyzne ziemie: dała im zarazem lwie i gołębie serca, szlachetne dusze i bystre umysły, zdolne do najgórniejszych lotów. Ale nie był to jeszcze kres darów.

Możnaby mniemać, że Bóg, tworząc Polaków, rzekł im: Oto nadomiar wszystkiego daję wam śpiż dźwięczny, a niepożyty, taki, z jakiego ludy żyjące przed

wami, stawiały posągi swym bohaterom; daję wam złoto błyszczące i giętkie, a wy z tego tworzywa uczyńcie mowę waszą".

I została ta mowa, niepożyta, jak śpiż, świetna i droga, jak złoto, jedna z najwspanialszych na świecie, tak wspaniała, piękna i dźwięczna, że chyba tylko język dawnych hellenów może się z nią porównać.

Powstali również z biegiem wieków liczni mistrze słowa, którzy ze śpiżu uczynili ramię harfy, a ze złota nawiązali na nią struny. A wówczas poczęła śpiewać ta polska harfa i wyśpiewywać dawne życie. Czasem huczała, jak grzmot w górach; czasem unosiła się ponad równinami, czasem w skowronkowych tonach dźwięczała hen nad polami — błogosławiąca i błogosławiona czysta jak łza, Boża, jak modlitwa, słodka, jak miłość.

Aż przyszedł wreszcie do tej harfy największy z mistrzów, Mickiewicz i położywszy na niej natchnione dłonie, wydostał z jej strun takie dźwięki, jakich nie domyślano się przed nim. Pieśń ta kończyła się na niebios progu, tak doskonała, tak prawie nieziemska, że wówczas nawet, gdy przestawał grać...

"wszystkim się zdawało, że
to mistrz gra jeszcze,
a to echo grało..."

Echo serc polskich ... I wygrał szum naszych lasów, plusk naszych rzek i dżdżów, gromy naszych burz, pieśni naszego ludu — wszystko, co nasza myśl może objąć, serce odczuwać, a dusza wyobrazić, jako wzniosłe i jako najpiękniejsze w świecie.

Więc zdawać się mogło, że po nim i obok niego nikt nie zdoła już nic dodać tej mowie, że dosięgła już szczytu i że ozdoby, a doskonałości, nikt już nie potrafi jej przysporzyć.

A jednak znalazł się poeta, który to uczynił:

"Lećcie u zorzy prosić chmury,
A może gdzie zawieszona
Na niebie tęczowa nić —
To tęczę wziąć na wrzeciona
I wić i wić, i wić.

Tak jest! Uczynił to Juliusz Słowacki. On nabrał pełnymi garściami pereł, szafirów, purpury, tęczowych diamentów i osypał nimi naszą harfę tak hojnie, tak bez miary, że stanęła przed nim i przed nami w niebywałym blasku, przepychu i majestacie, niby Harfa-Królowa, przed którą gną się kolana ludu, jak ongi przed harfą Dawida. I oto jego zasługa, jego chwała, jego wielkość.

Pokolenia będą czerpały z tych skarbów, pokolenia będą z podziwem i zdumieniem się pytały, jak zdołał i mógł to uczynić.

A jednak uczynił. Zdołał — bo poezja w jego duszy była, jak nieprzebrane wody mórz, a mógł, bo tylko zmarłym nie można nic dodać. Przed żywą królewną zawsze można uderzyć czołem i przynieść jej skarby w ofierze; ta zaś nasza królowa, którą on obdarzył, była i będzie nie tylko żywą, ale i nieśmiertelną.

Ojczyzna Chopina

Cóż to była za dziwna, romantyczna Pani
Wszyscy się w niej kochali, umierali dla niej.
Wszyscy cierpieli za nią najdotkliwsze krzywdy,
Nawet ci, co jej oczu nie widzieli nigdy.

Z jej imieniem na ustach w Hiszpanii konali,
Marząc na złotych skałach o Mazowsza polach;
Dla niej w czarnych płaszczach podróżnych zjeżdżali
Do fosforycznych portów Konstantynopola.

Za nią tęsknili długo po nocach i rankach
Na Dalekim Zachodzie w Ameryki preriach,
I pieśni o niej snuli i o jej kochankach
Zatraconych, zawianych śniegiem na Syberiach.

Mówią im obcy ludzie: — poco cierpieć dla niej,
Tłumaczą: — że nie warto, że jak gwiazda pierzcha,
Ale oni nie słyszą, na śmierć zakochani.
I dalej za nią gonią po lądach, po zmierzchach.

I dalej znoszą dla niej, pod niebem nieszczęścia,
Śmiertelny chłód wygnania na mongolskich mrozach,
I w nowe idą piekło, zaciskając pięści,
Na dno upodleń ludzkich w niemieckich obozach.

I dalej o nią walczą na Norwegii śniegach,
I na piaskach Egiptu w rozpalonym wietrze,
Umierają samotnie w galijskich szeregach,
I w Anglii, wiecznie wolnej, wznoszą się w powietrze.

Wszystko dla niej poświęcą i zniosą w milczeniu
Naprzekór wielkim próbom, które los przynosi,
A ona, ranna w serce, bezbronna w cierpieniu,
Niczego od nich nie chce i o nic nie prosi.

Tylko czasami nocą, gdy rozpacz opada,
I gdy Szopen, jak widmo, gra im na pianinie,
Zjawia się, cała w czerni, staje przy nim blada
I śpiewa do nich cicho — że jest, że nie zginie

Stanisław Baliński.

Polskie Dożynki

W życiu narodu rolniczego, jakim jest Naród Polski, bardzo ważnym, radosnym obrzędem, było zakończenie żniw.

Obrzęd ten nosi pospolicie nazwę dożynek.

Na Mazowszu, naprzykład, uroczystość tę odprawiają włościanie po ukończeniu zbiorów na swych polach, a nawet w najskromniejszym gospodarstwie obfitsza niż zazwykle uczta czeka uczestników tego święta. rozpoczyna się obrzęd "strojenia przepiórki". W tym celu pozostawia się w polu, w miejscu widocznym kępę zboża.

Skoro plon już zebrano, kępkę tę dzieli się na trzy części, z każdej plecie się po warkoczu, a na koniec trzy warkocze wiąże się razem u góry, przy kłosach.

Pod rodzajem sklepienia, utworzonego z warkoczy słomianych, kładzie się kamień, a na nim na kawałku płótna: skibkę chleba, grosz i sól, które to przedmioty symbolizują urodzaj i dostatek, zapewniający rolnikowi spokojne życie.

Po "ustrojeniu przepiórki" niekiedy zwanej kozą, przychodzi kolej na oboranie jej. Parobcy i dziewczęta, chwyciwszy żniwiarkę, która poraz pierwszy w danym roku do pracy z sierpem stanęła i ująwszy ją za ręce i za nogi, ciągną po rżysku dookoła przepiórki i tak w ten sposób zostaje oborana.

Czasem pada ofiarą obrządku dziewczyna przodująca w żniwie, tj. tak zwana przodownica. W niektórych okolicach Polski, odbywa się t. zw. "ożynanie oblegi".

Oblega, jest to kamień, dokoła obrośnięty zbożem które ma być zżęte na ostatku. Zwykle ostatnia żniwiarka, pewna siebie, wzywa parobków do tego ożynania, wołając:

"Wzywam na oblegę,
Póki od niej nie odbiegę,
Po raz pierwszy, drugi, trzeci
Ten kiep, kto nie przyleci".

Gdy zdoła, zawoławszy to, zżąć zboże, póki który z parobków nie przyleci, wtedy oczywiście triumf jest po jej stronie. W przeciwnym razie parobcy oborywują nią oblegę.

Po zżęciu ostatnich kłosów. przychodzi kolejno plecenie wieńca żytniego i pszenicznej równianki. Do obu oprócz kłosów zbożowych, wplata się kwiaty.

Skoro wieniec i równianka są gotowe, wkłada się wieniec na głowę przodownicy, tj. żniwiarki, która przez cały czas pracy w niej przodowała.

Jeśli tą najlepszą robotnicą była mężatka, wtedy musi ona ustąpić honoru najlepszej z pośród dziewczyn.

Niewiasta zamężna nie może bowiem nieść wieńca dożynkowego.

Obok przodownicy staje postacianka, niosąca równiankę. Za nimi grupują się inni żniwiarze i inne żniwiarki.

Kiedy wchodzą na dziedziniec wtedy zaczajeni chłopacy oblewają przodownicę wodą. To oblewanie symbolizuje może ważność deszczów, dla szczęśliwych bogato plonujących zasiewów.

Od chwili rozpoczęcia strojenia przepiórki, przy pleceniu wieńców i przy pochodzie trwają ciągle śpiewy.

Czekający na ganku na żeńców gospodarz, zdejmuje z głowy przodownicy wieniec i obdarza ją datkiem pieniężnym.

Obdarowuje też postaciankę, z rąk jej równiankę odbierając i wiesza obie plecionki w sieni domostwa, gdzie winny wisieć aż do następnego roku. Muzyka i taniec są ostatnim aktem tej uroczystości.

Taniec rozpoczyna gospodarz z przodownicą, gospodyni z najważniejszym z żeńców. Pieśni przy dożynkach śpiewane mają naogół pewne cechy wspólne w całej Polsce.

Wszędzie odczuwa się radość z ukończenia roboty. Wszędzie o gospodarzu i jego rodzinie odzywa się pieśń życzliwością i respektem, nie szczędząc komplimentów.

Twórczość Feliksa Nowowiejskiego

Pierwszym dziełem, którym nieznany młodzieniec Feliks Nowowiejski zrobił sobie nazwisko, było oratorium — "Powrót Syna Marnotrawnego" (r. 1900). Już tutaj zaznaczyły się cechy jego dalszej twórczości: emocjonalny charakter melodyki, nastrojowość, pragramowość, zmysł efektu barw.

Dzieło to — oraz Kantata na chór ośmiogłosowy i orkiestrę — przysparza autorowi dwukrotnie nagrodę — dalsze studia i podróże do centrów muzycznych Europy (Włochy, Paryż, Bruksela, Praga). Tu słucha Nowowiejski wskazówek mistrza muzyki czeskiej, Dworzaka.

Wrażenie "Rzymu Wiekuistego" staje się impulsem drugiego oratorium, "Quo Vadis". W szeregu scen dramatycznych — "Pożar Rzymu", "Katakomby", "Via Appia", — daje kompozytor freski dźwiękowe z historii koronując dzieło wielką "fugą podwójną" na ośmiogłosowy chór z orkiestrą.

Krytyka zagraniczna postawiła młodemu kompozytorowi horoskop, wróżący późniejsze sukcesy w muzyce do treści świeckiej.

Italia rzuciła czar także na wczesną symfonikę Nowowiejskiego (poemat symfoniczny Beatrice i Fantazja). Do tejże fazy twórczej należy i Symfonia I (zniszczona w czasie wojny) i trzecie oratorium znane "Znalezienie Św. Krzyża".

Młodzieńczy ten w y b u c h twórczości, jednocześnie okres zdobywania nagród na konkursach kompozytorskich we Francji, Anglii, Ameryce oraz triumfów autora jako kapelmistrza Quo Vadis w filharmonii Carnegie Hall Nowego Yorku i w Amsterdamie — wszystko to przypada na okres otwartych granic w świecie i szerokiej wymiany międzynarodowych wartości kultury, okres kończący się w r. 1914.

Pierwsza wojna światowa zaskakuje kompozytora w Świnoujściu nad Bałtykiem i tragicznie przekreśla plany twórcze na szereg lat. Promieniem tego ponurego okresu jest jednak kilka utworów, między innymi

fragment symfoniczny Ellenai i Psalm 136 Ojczyzna na chór i orkiestrę.

Jeszcze przed pierwszą wojną, podczas swego pobytu (kilkuletniego) w Krakowie, pisze na odsłonoęcie Pomnika Grunwaldzkiego, Rotę, obecnie drugi hymn narodu. Siła uskrzydlająca, społeczna tkwi w tej sztuce tonów.

Po wojnie, kompozytor osiedla się w Poznaniu. Uniesiony entuzjazmem dla Zmartwychwstałej Ojczyzny, pisze Hymn do Bałtyku, Śląski, Kaszubski, Marsyliankę Wielkopolską, pieśni żołnierskie i inne, które popularyzują się szybko.

Powoli Poznań staje się miasem muzycznym, obok Warszawy, Lwowa, najważniejszym w Polsce z przed r. 1939. W "Grodzie Przemysława" odbyła się premiera opery Nowowiejskiego — "Legenda Bałtyku". Tu poraz pierwszy w muzyce polskiej doszedł do głosu żywioł morski, który ukształtował duszę syna przymorskiej Warmii (kompozytor urodził się pod Olsztynem). Opera o nastroju słowiańskim rozgrywa się na tle przedhistorycznego, starosłowiańskiego miasta Wineta na Pomorzu.

Fazę drugą rozpoczyna Symfonia II — Symfonia Pracy Radosnej, wizja nowych czasów — wolnej i zjednoczonej ludzkości, gdzie praca jest radością życia, a nie przekleństwem. Przeżyte przez autora niegdyś w Afryce wrażenie pracy przy rytmie werbla i wtórze chóru roboczego — stało się impulsem i "programem". Już ze względu na ten podkład myślowy ma Symfonia II we współczesnej kulturze polskiej znaczenie wyjątkowe.

Do tejże fazy należy koncert na wiolonczelę i orkiestrę oraz przeobfita twórczość pieśniarska (około 50 utworów): Poemat "Róże dla Safo" na sopran i orkiestrę (słowa Jasnorzewskiej), "Pieśni Greckie", cykle "Pod Niebem Persji" (Baliński), "Fiołek To Słowik" (Jasnoszewska), — Nokturny (Iwaszkiewicz) Fletnia tajemna (Staff) i szereg innych liryk z ważną rolą fortepianu. Równolegle z pracą kompozytora biegnie działalność kapelmistrza.

Rok 1939 — wojna. W Poznaniu rozszalał się terror wkraczających brunatnych hord. Autorowi "Roty" — grozi śmierć. Rozstrzeliwano za znacznie mniejsze "przestępstwa". Zadenuncjowany i zbadany w gestapo — staje artysta wolnego świata Europy oko w oko z bestią.

Jest to wstrząs nerwowy i początek objawów choroby, która później przerwie bujną jego twórczość. Udaje się jednak zmylić czujność "trupiej główki" i ujść do Krakowa. Ratuje też część manuskryptów — niestety nie wszystkie.

Kraków jest dalszym ciągiem gorliwej i wprost gorączkowej pracy. Kompozytor instrumentuje rozpoczętą tuż przed wojną Symfonię III. Stwarza Symfonię Pokoju (IV), dzieło monumentalne już samym rozmiarem. Doszedł tu do pełnego rozwoju tkwiący głęboko w jego psychice — pierwiastek pacyfizmu.

Już jeden z najwcześniejszych utworów Nowowiejskiego nosił tytuł "Pokój" — największe szczęście Ziemi. Przyszły autor IV Symfonii z boleścią i wstrętem przeżył pierwszą wojnę światową, która zahamowała mu rozpęd twórczy.

Dlatego w czasie faszyzmu hitlerowskiego w Niemczech — kompozytor pisze Missa pro Pace. W czasie zbydlęcenia drugiej wojny światowej dał wyraz najgłębszy swego protestu.

Słowa Symfonii IV, zaczerpnięte z franciszkańskiego "Hymnu Słonecznego"w tłumaczeniu Staffa i z parafrazy Kasprowicza.

Feliks Nowowiejski, jak to mówią: kompozytor "z Bożej łaski", dla którego usiąść i napisać utwór było fraszką — skomponował masę utworów na okolicznościowe zamówienia, traktując je jako "publicystykę muzyczną". Utwór taki powstawał w ciągu kwadransa. Zależnie od chwili była to wartość przelotnej aktualności, albo też trwała (np. Rota).

Niekończąca się wojna, z początkowemi zwycięstwami okupanta, niemożność wyrwania się z błędnego koła udręki w końcu załamały wrażliwego artystę. Zapadł na ciężką i przewlekłą chorobę neurologiczną.

Ostatnim utworem przed chorobą jest fantazja "In Paradisum", gdzie kompozytor oderwał się od czyhającej zewsząd zmory obozów koncentracyjnych, krematoriów, egzekucji i łapanek i uleciał myślą w świat idei Wiekuistej Miłości.

W chwilach, gdy komponował w Krakowie, skromne mieszkanko zamieniało się w czarodziejską komnatę marzenia. Gdy po mieście krążyły złowieszczo samochody gestapo w poszukiwaniu ofiar — przedziwne akordy spływały z palców improwizatora w mroku wieczoru — tajemnicza harmonia "In Paradisum" odblask daleki Boskiego piękna i Wolnej Ojczyzny.

Zmarł na udar serca, 18 stycznia 1946 roku w Poznaniu.

Chronologia Kolęd Polskich

Najstarszą znaną nam kolędą polską jest "Zdrów bądź Królu anielski"; pochodzi ona z roku 1424. Od 16-go wieku datuje się bogatszy rozwój kolędy Z tego mniej więcej czasu pochodzą kolędy, urobione na wzór chorału protestanckiego, jak np. "Anioł pasterzom mówił".

Trudno dzisiaj dokładnie określić, kiedy powstała większość melodyj obecnie znanych i śpiewanych, wiemy jednak, że okresem największego rozkwitu kolędy wiek 17-ty i początek 18-go. W tym to czasie, zwłaszcza od końca wieku 17-go rozpoczyna się proces unarodawiania naszych kolęd.

Z mieszaniny wpływów chorału gregoriańskiego i protestanckiego, świeckiej muzyki

instrumentalnej (n. p. Suita), oraz oper zaczyna się krystalizować w melodiach kolędowych charakter ludowy polski.

Podczas gdy przedtem czerpali Polacy częstokroć melodie z obcych źródeł, podkładając pod nie tekst polski, stopniowo bogactwo naszych kolęd zwraca uwagę obcych, którzy zaczynają korzystać z polskich melodyj.

Nieocenione źródło dla badacza dawnej muzyki polskiej stanowi zbiorek Jana Karola Dechnowskiego pt.: "Symfonie anielskie", wydany w roku 1631 Zawarte w nim kolędy: — "A wczora z wieczora", "Przy onej górze" i "Przybieżeli do Betlejem pasterze" śpiewane są po dziś dzień. Wiek 18-ty przynosi między innymi znaną kolędę "Bóg się rodzi"; autorem jej tekstu literackiego jest Franciszek Karpiński.

Wtedy to zaczynają pojawiać się pierwsze kantyczki. Najbogatszym bodaj tego rodzaju zbiorem z owych czasów jest rękopis, pochodzący z roku 1720 i z lat późniejszych, znaleziony przez prof. A. Chybińskiego.

Z szeregu kantyczek, wydanych w 19-tym wieku największe może znaczenie posiadają zbiory X. M. Mioduszewskiego, w czasach najnowszych obfity materiał zawiera wydawnictwo Leona Schillera.

Lecz nie tylko w kantyczkach były wydawane kolędy, mnóstwo ich znajduje się w różnych ogólnych zbiorach pieśni kościelnych. Pierwszymi tego rodzaju wydawnictwami są kancjonały, pochodzące jeszcze z wieku 16-go.

Gdzie Żyją Najmniejsi Ludzie

Wydawało się dotychczas, że wszystkie tajemnice czarnej Afryki zostały już wykryte i że mieszkające tam ludy i plemiona zostały dokładnie skatalogowane. Okazuje się jednak, że czarny ląd strzeże jeszcze kilka swych tajemnic. Dwaj podróżnicy, Francuz Piotr Gerin z Cannes, oraz Szwajcar Morcel Pretre z Bole, którzy powrócili z wyprawy badawczej do zachodniej Afryki, dokonali na krańcach hiszpańskiej Gwinei niezwykłego odkrycia.

Obaj badacze, którzy zagłębili się w nieznane dotychczas okolice, znaleźli tam najmniejszą w świecie rasę ludzką, tak małą, że w porównaniu z nią pigmeje wydają się olbrzymami. Najwyżsi członkowie tego tajemniczego ludu nie osiągają 2-ch stóp wzrostu.

Gerin i Pretre oświadczają, że nie są wielkimi znawcami w tej dziedzinie, lecz sądzą, że chodzi tu o nową, nieznaną rasę ludzi, znajdującą się na niezmiernie niskim stopniu rozwoju, ponieważ karłowaci mieszkańcy puszczy nie znają nawet ognia.

— Zagłębiliśmy się w lasy, w których mieliśmy do pokonania wielkie trudności — opowiada Pretre.—Zabójczy klimat, błotnista ziemia i robactwo utrudniały bardzo marsz. Czuliśmy się jak widma posuwające się w oparach niezdrowej mgły moczarów, a tragarze musieli co chwila zatrzymywać się dla wyrąbania przejścia w splątanych zaroślach.

Wyczuwaliśmy dokoła siebie obecność setek niewidzianych istot. Nie były to zwykłe odgłosy puszczy, lecz stłumiony gwar, szelest rozchylanych gałęzi, drzew, bardzo bliski, a jednak daleki.

Pewnego dnia, gdy wybierałem się na polowanie, zobaczyłem poprzez liście dużego drzewa dwoje ciemnych oczu patrzących na mnie. Znieruchomiałem i kilka minut później gałęzie się rozchyliły. Ukazał się maleńki człowieczek, nie większy niż kilkumiesięczne dziecko, ale niewątpliwie był on mężczyzną dorosłym. Jego ciekawość była nie mniejsza niż moja, bo pewnie nigdy nie widział człowieka tak wysokiego i mającego jasną cerę. Po chwili skoczył na najniższą gałąź drzewa i przybliżył do do mnie jeszcze więcej. Miał w ręce kilka drewnianych oszczepów, a na biodrach kawałek tkaniny. Zszedł z drzewa, gdy rękami wzniesionymi, wskazującymi, że nie mam broni, dałem mu zapraszający znak. Wydał przy tym kilka gardłowych okrzyków, po których inne pary ócz ukazały się w gałęziach pobliskich drzew.

Człowieczek leśny miał najwyżej pół metra wzrostu i dostawał mi do kolan. Twarz ciemnobrązowa, wystający brzuch i szerokie stopy nadawały mu odpychający wygląd. Patrzył na mnie z takim zdziwieniem, że nie zdołałem powstrzymać się od śmiechu, co wywołało u niego również śmiech, ale nie wypuścił z ręki oszczepu, gotowego do rzucenia. Znikł natychmiast, gdy przywołałem swojego towarzysza.

Później, posługując się różnymi podstępami, obaj podróżnicy zdołali zawrzeć bliższą znajomość z karzełkami, dając im świecidełka. Wzamian otrzymali jadalne korzenie, owady, orzechy, oraz robaki, służące leśnemu ludowi za pożywienie.

Okazało się, że karzełkowie z hiszpańskiej Gwinei nie znają wcale użytku ognia, a żywią się wyłącznie korzeniami, owocami, owadami i gąsienicami. Mimo swego zacofania, "czarodzieje" posługują się środkami usypiającymi, pochodzenia roślinnego, a także posiadają skuteczne leki dezynfekujące rany.

Sposób życia karzełków jest ciekawy i przypomina plemię małp więcej niż ludzi. Prawdopodobnie nasi przodkowie sprzed tysięcy lat nie żyli inaczej, gdy nie znali jeszcze ognia. Karły żyją niemal wyłącznie na drzewach, jedzą żywność surową, ale praktykują życie rodzinne. Wyrabiają alkoholowy napój, do którego żaden człowiek biały nie zdołałby się przyzwyczaić. Swych zmarłych nie grzebią w ziemi, lecz we własnych żołądkach. Zdają so-

bie widocznie sprawę z tego, że źle postępują, bo po każdej takiej pośmiertnej uczcie kryją się przez kilka dni w lesie, widocznie w obawie przed zemstą duszy zmarłego.

Obaj badacze przywieźli ze swej wyprawy szereg ciekawych fotografii, na których widać wyraźnie maleńkich mieszkańców puszczy. Zainteresowani tym odkryciem, uczeni zamierzają urządzić większą wyprawę naukową, celem dokładniejszego zbadania nieznanego dotychczas ludu.

Mowa Polska

Mowo polska! Ojczyzno najbliższa
Sakramencie zatułanych dróg!
Tyś wygnańcom od tęsknoty chyższa
Niosła duchy na domowy próg.
Głos twój święty, z dzieciństwa powrotny ,
Myśl tułaczą zaplątał jak bluszcz;
On był z tobą i nie był samotny
Wśród sybirskich lodowców i puszcz.

Mowo polska! Skroś płomień zatraty
Biegł ku słońcu płomienny twój marsz...
Duchy śniłaś i grzmiałaś na światy,
Huraganem samosierskich szarż!
Złoty piorun kołysał się w chmurze,
By miał strzałę godziwą twój łuk...
Niewolnicą — chodziłaś w purpurze
I schowana — władałaś jak Bóg!

Mowo polska! Wróg bluźnił ci męką,
Chciał zabijać, jak Chrystusa zbir,
A tyś rosła pod zbójecką ręką
I słońcami ciskałaś na kir!
Dźwięk twój śpiewał i płakał i szlochał,
Gorzał tęczą, rozkwitał jak kwiat,
A tak naród cię kochał, tak kochał,
Jak się kocha swobodę zza krat!

Mowo polska! Gdy skrzydłem zatoczysz
Od kresowych, zbryzganych krwią ziem,
Swym uściskiem twój naród zjednoczysz,
Jagiellońskim uskrzydlisz go tchem.
Z tym się w świecie, co górne, sprzymierzysz,
Jak twój goniec Piastowy — twój ptak,
A gdy wróg zagrozi — uderzysz...
I przelękły upadnie nawznak.

Mowo polska! Orlico swobodna,
Tyś wichr wzlotów, tyś krwawych miecz starć.
Mowo polska! Słoneczna i miodna,
Tyś pachnąca ojczystych lip barć!
Mowo polska! Pacierzu i gromie!
Tyś szep matki nad dziecka złym snem!
Mowo polska! Ojczyzno i domie!
Czem mi jesteś — Jam sercem jest twem!

Or-Ot. (Arthur Oppman)

Strusie Farmy w Południowej Afryce

Hodowcy zwierząt futerkowych usprawiedliwiają swe zajęcie koniecznością zabezpieczenia się ludzi przed zimnem, lecz struś istnieje na świecie do dziś dnia tylko z powodu charakterystycznego dla człowieka pragnienia ozdoby.

Gdyby nie zamiłowanie ludzi cywilizowanych, którzy w równym stopniu jak krajowcy pragną przystroić się w falujące pióra, struś afrykański zniknąłby na pewno z powierzchni ziemi, jak jego kuzyn nowozelandzki.

Największe farmy strusie znajdują się w Południowej Afryce, gdzie około 300,000 tych ptaków prowadzi leniwe i wygodne życie i poddaje się niebolesnej operacji skubania raz lub dwa razy w roku.

Dieta strusia w niewoli jest identycznie taka sama, jak na wolności. Hodowcy ich chcąc uzyskać jak największą ilość młodych, muszą regulować życie małżeńskie rodziny strusiej. Zwykle strusie żyją w poligamicznych grupach, jeden kogut na 4 do 5 kur. Wtedy ilość znoszonych jaj jest stosunkowo mała. Farmerzy strusi ograniczają małżeństwo do 3 — kogut i dwie kury. Wtedy co roku przybywa na świat kilka tuzinów małych strusików, które po 6 miesiącach są równie pełne piór i puszyste, jak rodzice.

Hodowla strusi jest bardzo intratnem przedsiębiorstwem pod warunkiem, że dyktatorzy mody nie skreślą nagle na rok bogatych pióropuszy z kalendarza mody. Wtedy hodowcy czekają dłużej, skubią ptaki rzadziej i szykują się na zwrot w dziedzinie kapryśnej pani mody.

ROZRZUTNE NIEMOWLE

Dwuletnia Wanda Belli wyrzuciła z okna w Pizie, Italia, 55 banknotów po 10,000 lirów każdy. Ojciec zdołał odnaleźć tylko 45 banknotów.

Koncert Paderewskiego

Dnia jednego wieść biegła przez lwowskie ulice i pukała w okna, wołając zdyszanym głosem: "Paderewski przyjeżdża!... Paderewski!"

Tego dnia nie spodziewaliśmy się nigdy. Muzykalne serce szóstej klasy przestało bić na chwilę. Homer zakrył twarz ręką, pojąwszy, że nic tu teraz po nim. Równania algebraiczne nie chciały się zrównać, więc ich skorupy rzucono za piec. Machnął na nas ręką poważny Wergili, widząc że potężny obłęd ogarnął świetną klasę szóstą. Zadrżał cały Olimp . . .

Paderewski przyjeżdża! Zjawi się ten, o którym nie śmieliśmy marzyć. Wiedzieliśmy o nim wszystko, jak astronomowie o niedostrzegalnej gwieździe, krążącej gdzieś w zaświatach, lecz któż mógł przypuszczać, aby ta gwiazda najjaśniejsza w promienistym swoim pochodzie na naszym nikczemnym zjawiła się widnokręgu?

Lwów oszalał. Bo Lwów był, jest i będzie najmuzykalniejszym z miast polskich. To było najdziwniejsze, dostojne głowy płonęły tym samym płomieniem, co i nasze.

Wielka, światłem zalana sala dyszy przytłumionym gwarem, jak rozbrzęczany ul. Już w niej nie ma miejsca, więc ustawiono krzesła na obszernej scenie.

Tłum ludzi otoczył ogromne, czarne, połyskami świateł upstrzone pudło fortepianu. To słynny instrument marki Steinway, czarodziejska maszyna, w której Paderewski wozi najpiękniejszą muzykę świata.

Za chwilę usiądzie przy fortepianie.

Co czyni w tej chwili?

O, my wszystko wiemy! W tej chwili, zamknięty od kilku godzin w jakimś pokoju, jest sam. Przygotowuje się, skupia, oddziela się od świata i małych jego spraw.

Bo Paderewski to nie tylko wirtuoz, co oszołomi tłumy, zalawszy je brylantową kaskadą dźwięków. O, nie. To wielki w swej pokorze kapłan, co odprawia misterium na cześć sztuki najczystszej, boskiej harmonii. Dlatego jest teraz sam. Dlatego drży. Dlatego owinął się milczeniem, jak białą ofiarniczą szatą. Dlatego, gdy do swego muzyckiego zbliża się narzędzia, jest blady i jakby cierpiący . . Cierpieniem jego tajemnym, głęboko skrytym, jest trwoga. Wydaje się, że zbliżając się ku pięknu nieśmiertelnemu, kótre ma wywołać zaklęciem z mrocznej przepaści w ś r ó d gwiazd, powtarza szeptem: "Nie jestem godzien . . nie jestem godzien" On, mistrz, z wielkich największy!

Świat cały skłonił przed nim głowę, wielcy tej ziemi królowie i królowe, powstają kiedy on się pojawia, we wielkie milczenie zapada zgiełk, tumult i zaborcze szaleństwo, budujące babelskie wieże, a on, z pokorną trwogą zbliża się do tego kastalskiego źródła, z którego bucha to co nieśmiertelne. Tak mu każe czynić wielkość, bo wielkość prawdziwa nie jest nigdy zuchwale pyszna.

Idzie! . . idzie! . . . Wszyscy powstają z miejsc.

Odziany jest jakoś inaczej, niż wszyscy wirtuozowie, których oglądaliśmy dotąd. — Wygląda tak, jak go namalował słynny malarz angielski Burne Jones: głowa apollinowa w aureoli bujnych, złotych włosów.

Podniósł swe prześliczne, o jakże spracowane ręce.

Codziennie przez kilka godzin ręce te, zwinne jak węże, przebiegają nieskończoną ilość razy po klawiaturze, bo ten mistrz nie ustaje ani na jedną chwilę, lecz szuka, wciąż szuka: idealniejszego dźwięku pełniejszego tonu, bardziej wzruszającej słodyczy, albo pioruna, co śpi w gęstwie metalowych strun. Rozpoczął te męczące poszukiwania, kiedy był dzieckiem, dziś ma lat siedemdziesiąt sześć (gdy Makuszyński pisał swe wspomnienie) i szuka jeszcze i nadsłuchuje. Do najwyższego dotarł szczytu, lecz pragnie wzlecieć jeszcze wyżej. — Chyba aż tam, gdzie zgrzyt żaden z ziemi melodii nie mąci . .

Sienkiewicz mówi, że w rzymskim cyrku było tak cicho, iż słychać było szelest węgielków, osuwających się z pochodni. W tej sali jest chyba ciszej jeszcze. Słychać turkot serc. Nikt nie śmie odetchnąć. I te głowy srebrne, i nasze, zielone. Wiedzą, że to nie koncert, lecz nabożeństwo. Znajdujemy się nie w sali koncertowej, lecz w wyniosłej świątyni ducha. Muzyka za chwilę rozwali te mury, a nasze dusze, wzruszeniem uskrzydlone, wylecą aż pod czyste niebo, gdzie pieśń brzmi kryształowym tonem, a promienie gwiazd cichutko, uderzają o siebie, najczystszy w y d a j ą c dźwięk . .

Już gra!

Nie, on nie gra, on się modli...

Otoczył się dźwiękami, szumem, pieśnią, melodią, hymnem.

Przymknął oczy, zatracił się, rozpłynął w nadludzkim jakimś upojeniu.

To już nie Paderewski w staromodnym czarnym obleczeniu i białej kamizelce to już nawet nie ten, o którym powiedział muzyk francuski Saint Saens, że "to geniusz, który gra też na fortepianie", lecz tajemniczy guślarz, co na tajemnym zebraniu wywołuje duszę narodu, aby przyszła promienista... I dźwiękami ją zaklina, aby łaską swoją dotknęła naszych serc. Kaja się przed nią, wielbi ją, śpiewa jej hymn uroczysty. A na nas pada nabożny lęk. Nam się wydaje, że pieśń odwieczna naszej ziemi nabrzmiała jej sokami, jej potem i krwią, woła ku nam.

— Na kolana przed Duchem Polski, co jak orzeł zlatuje na nas z pod niebiosów!

Coś nas chwyta za gardło, coś nasze serca ściska: to Chopin śpiewa rycerską balladę o ojczyźnie, a Paderewski, jego służka serdeczny, gra mu do wtóru. Fortepian staje się siedliskiem burzy, matecznikiem piorunów. Ręce Paderewskiego kiełznają je, jak rozhukane konie. Czyni to z widoczną męką,

bo tak wygląda jak gdyby w twarzy nie miał kropli krwi. Wszystko przelał w dźwięki, więc dźwięki są purpurowe. Ta burza wali się na nas, a my chylimy się, jak kłosy na polu.

Słychać dudniące tupoty husarii. Słychać lwie pomruki tych a r m a t, o których powiedziano, że je Chopin ukrył wśród róż. Słychać śpiewającą wielkimi głoskami: potęgę, poszumy orlich skrzydeł, tumult wojny, "trąby Gradywa"...

Paderewski gra historię...

Polak gra Polskę.

Żaden pianista na świecie tego nie potrafi. Serca w nas się tłuką. Ten i ów zakrył ręką oczy, jakby go oślepiała łuna pożarów, dymiący kurz krwi. Inny położył rękę na sercu, jakby je chciał ochronić, bo ten nielitościwy człowiek przy fortepianie wyrywa mu je żywcem z piersi...

O, dajże nam odpocząć, pozwól nam schwytać oddech! Nie targaj, och, nie targaj tak biednych, cichych ludzi, co długo spali — Przysięgamy umęczonemu sercu Chopina, że nigdy i przenigdy nie zapomnimy na jedną chwilę o tej ojczyźnie, której imię krwią wybucha w w tej rycerskiej balladzie!

Paderewski uciszył burzę, zdławił ją rękami. Pioruny przewaliły się w bulgotanie:

I znowu gra...

Pobił nas lękiem, przeorał sumienia, z serc powyrywał włókna. Duszę każdą chwycił, jak na arkan i powlókł do stóp Ojczyzny, tej groźnej, sprawiedliwie walczącej i wielkiej, nawet w nieszczęściu.

A teraz śpiewa o tej co jest dla swoich łaskawa, strzechą lazurową, jak chłopska chałupa nakryta, spowita smutkiem rozlewnych mgieł, zalana srebrnym, księżycowym potopem, po której miłość i tęsknoty snują się jak jesienne, błędne pajęczyny. Jest wieczór, gwiazdy palą się, jak złote świeczki. Gdzieś w mazowieckiej karczmie tańczą szeroko, zamaszyście, zwaliście, tęgie wybijając rytmy. Raduj się, ziemio polska, bo jesteś śliczna i prześliczna!. Tańcz i śpiewaj tak, jak to czynisz od lat tysiąca, własną pieśnią, którą Chopin zapisał na wieki wieków... Bądź sobą!

Patrz...

Paderewski jest wzruszony, przejęty, całą duszą zasłuchany w twoje głosy, o ziemio, polska ziemio!...

Co to znaczy?

Czemu my wszyscy mamy łzy w oczach?

Co on z nami czyni, ten człowiek tajemniczy, co zamiast uderzać w martwe struny, bije w nasze serca? Nie patrzy na nas, jakby zapomniał o nas. Coś nowego zamyśla... Ach, poloneza czas zacząć...

Odbywa się wielka, niezrównana parada dostojeństwa, powagi, wielkości...

Posuwistym krokiem stąpa, sława, wzniosłość, świetność...

"Taki mi się snuje dramat, jak polonez".

Idą Polacy: od purpurowej wspaniałości — przez krzyżowe drogi — do zorzy, co się różowi gdzieś na skraju nieba. Nikt nie jęczy, nikt nie szlocha. Duma wielka i szlachetną duma stąpa w pierwszej parze poloneza.

Paderewski ma na twarzy hardość i zaciętość.

"To już ostatni, co tak poloneza wodzi!"

I znowu gra...

A potem jeszcze, i jeszcze...

Wszystko z siebie wygrał, i serce i duszę. Nie zostawił sobie nic, chyba te ciężkie krople potu na czole. — Już nie ma sił. Słania się, nieludzko zmęczony. A żeśmy z nim po ojczyźnie wędrowali, jeszcze nam za to dziękuje i kłania się nisko, w pas, po chłopsku. Na świecie tego gestu pojąć nie mogli, ale my rozumiemy.

Wyciągamy ku niemu ręce, gdy odchodzi.

Orfeusz, co potrafi poruszać kamienie...

Zuchwała szósta klasa nie wstydziła się po raz pierwszy, że miała oczy pełne łez.

A nazajutrz zdumiał się Homer, że heksametry stąpają w rytmie poloneza... A wergiliuszowe wiersze tańczyły po chłopsku, z przytupywaniem tak, że tynk leciał ze szkolnej powały.

Pan profesor tylko się nie dziwił, bo był na koncercie i wciąż bardzo podejrzanie chwytał się ręką za niby srogie serce

Konel Makuszyński.

Daremne Żale

Daremne żale — próżny trud,
Bezsilne złorzeczenia!
Przeżytych kształtów żaden cud
Nie wróci do istnienia!

Świat wam nie odda, idąc wstecz,
Znikomych mar szeregu, —
Nie zdoła ogień ani miecz
Powstrzymać myśli w biegu!

Trzeba z żywymi naprzód iść,
Po życie sięgać nowe,
A nie w uwiędłych laurów liść
Z uporem stroić głowę!

Wy nie cofniecie życia fal,
Nic skargi nie pomogą —
Bezsilne gniewy, próżny żal —
Świat pójdzie swoją drogą!

Adam Asnyk.

Wybitna Pisarka Narcyza Żmichowska

Do najzdolniejszych kobiet naszych w XIX wieku należy Narcyza Żmichowska.

Obdarzona wybitnym talentem pisarskim, żywą wyobraźnią i gorącym sercem była duszą entuzjastek czyli owego grona kobiet, o których głośno było w Polsce, około 1850 roku.

Entuzjastki, pragnęły wywalczyć dla kobiet pełne równouprawnienie pod względem towarzyskim i społecznym. Lecz przede wszystkim uczyły się, pracowały, wiodły rozmowy o pięknie, o poezji, o przeznaczeniu człowieka na ziemi, — słowem — wyznawały szczytne i górne ideały.

Nazwa ich pochodzi od obcego słowa. Entuzjazm znaczy zapał. — Entuzjastki, znaczy więc "zapalone" czyli żywo odczuwające, dążące w zwyż.

Narcyza Żmichowska urodziła się 4 marca 1819 roku w Warszawie. Po wczesnej śmierci matki chowała się u stryjenki. Tekli Żmichowskiej, którą bardzo kochała.

W jednym ze swych utworów wspomina z wdzięcznością owe lata spędzone u przybranej matki. Opisuje wieczory, tak miłe, wśród grona dziewcząt wiejskich, kiedy warczały kołowrotki, a dziewczęta, len przędły ochoczo, słuchając opowiadań i bajek.

Nauki pobierała Żmichowska na pensji pani Wilczyńskiej w Warszawie. Po ukończeniu wybrała trudny i nieraz ciężki zawód nauczycielki.

Lecz była nauczycielką z zamiłowania. Całą duszę kładła w kształcenie młodzieży. Jak gorąco kochała młodzież dowodzi śliczny jej wiersz zatytułowany: "Do moich dziewczynek". W wierszu woła:

Dziewczynki moje...
Co najpiękniejsze? to wy nie
wiecie.
No, ja wam powiem,
diamenty, stroje,
Piękniejsza jednak woda
w strumieniu,
I lilia polna w białym odzieniu;
A od lilii, czystej wody,
Piękniejsza świeżość
waszej urody.
A od lilii, czystej wody,
Jeszcze piękniejsza —
łza użalenia
A najpiękniejszy dobry u
czynek.

Jako nauczycielka przebywała Żmichowska kilka miesięcy w Poznańskim w Objezierzu skąd chętnie zaglądała do Poznania, gdzie zaprzyjaźniła się z Bibianną Moraczewską, zacną Polką. Marzyła nawet o założeniu pensji dla panien w Poznaniu.

Plany i zamierzenia przerwała policja pruska, wydalając Żmichowską z Poznańskiego.

W kilka lat później prześladowana przez rząd rosyjski za udział w ruchu wolnościowym 1848 roku, przebywa dwa lata w więzieniu w Lublinie.

Po opuszczeniu więzienia przebywała to u rodziny na wsi, to znów mieszkała w Warszawie oddając się zawsze gorliwie pracy wychowawczej.

Urządziła u siebie sławne "pogadanki pedagogiczne" troskliwa o dobro przyszłych pokoleń. Lecz pracę jej ofiarną oceniono. W dowód uznania kobiety ofiarowały jej krzyż srebrny, w wigilię Bożego Narodzenia 1861 roku.

Żmichowska zmarła w Warszawie 25 grudnia, 1876 roku.

Pisała wierszem i prozą. Z powieści najwięcej cenioną jest "Pogandanka". Powieść to bardzo oryginalna, niezwykła. Zawiera dużo wspomnień osobistych, ludzkość i sztukę samej autorki.

Prócz tego opisała w niej Żmichowska swych przyjaciół i znajomych, owe Entuzjastki, z którymi żyła i pracowała. Jako poetka pozostawiła nam dużo pięknych wierszy.

Żmichowska pod utworami podpisywała się przybranym imieniem Gabryella.

Pierwszy ten zbiór utworów swych wydała p. t.: "Wolne chwile Gabryelli".

Spis Królów Polskich

Mieczysław I — 962 do 992.
Bolesław Chrobry — 992 do 1025.
Mieczysław II—1025 do 1035.
Kazimierz Odnowiciel — 1038 do 1058.
Bolesław II Śmiały — 1058 do 1080.
Władysław Herman — 1080 do 1102.
Bolesław III Krzywousty — 1102 do 1138.
Władysław II — 1138 do 1146.
Bolesław Kędzierzawy—1146 do 1173.
Mieczysław III Stary — 1173 do 1177.
Kazimierz Sprawiedliwy 1177 do 1194.
Władysław Laskonogi — 1202 do 1206.
Leszek Biały—1206 do 1227.
Bolesław Wstydliwy — 1227 do 1279.
Leszek Czarny 1279 do 1288.
Przemysław — 1295 do 1296.
Władysław Łokietek — 1306 do 1333.
Kazimierz Wielki — 1333 do 1370.
Ludwik Węgierski — 1370 do 1382.
Jadwiga—1384 do 1386.
Władysław Jegiełło — 1386 do 1434.
Władysław Warneńczyk 1434 do 1444.
Kazimierz Jagiellończyk 1444 do 1492.
Jan Olbracht — 1492 do 1501.
Aleksander Jagiellończyk — 1501 do 1506.
Zygmunt I Stary — 1506 do 1548.
Zygmunt August — 1548 do 1572.
Henryk Walezy — 1573 do 1574.
Stefan Batory—1576 do 1586.
Zygmunt III Waza — 1587 do 1632.
Władysław IV—1632 do 1648.
Jan Kazimierz—1648 do 1668.
Michał Korybut Wiśniowiecki 1669 do 1673.
Jan Sobieski — 1674 do 1696.
August II Mocny — 1697 do 1703.
Stanisław Leszczyński — 1704 do 1736.
August III — 1732 do 1763.
Stanisław August Poniatowski — 1764 do 1795.

Pierwszy Uczony Polski o Światowej Sławie

Kto był najdawniejszym uczonym polskim? Najnowsze badania wykazują, że był nim fizyk Witelo, który przez 5 wieków był cytowany przez wszystkie ówczesne znakomitości.

Początkowo nie wiedziano nawet jak prawidłowo brzmi imię Witelona. Jedni uważali że Vitelio, inni usiłowali pisać Vitello, jeszcze inni spolszczali je na Ciołek (vitelo — to po łacinie cielak) i dopiero pod koniec ubiegłego wieku stwierdzono, że prawdziwe jego imię brzmiało Witelo. Zastanawiano się, jakiej właściwie był on narodowości? Polak, Niemiec, Włoch? A przecież Witelo sam o sobie powiada, że jest synem Turyńczyka i Polki, a ojczyzna jego leży pod 50 stopniem szerokości geograficznej i nazywa się — Polska.

O to, gdzie urodził się Witelo, trwały długo spory. Jedni uważali, że w ziemi krakowskiej, inni że gdzieś na Śląsku. Obecnie bezspornym wydaje się fakt, że Witelo urodził się w Legnicy około 1230 r.

Pierwsze nauki Witelo pobierał w rodzinnym mieście, po czym dla dopełnienia studiów wyjechał do Paryża, gdzie uzyskał stopień magistra sztuk wyzwolonych tj. nauk matematycznych i humanistycznych. Wiadomo też, że studiował tam medycynę a później — już we Włoszech — prawo i nauki przyrodnicze.

Natomiast do legendy należy podanie o jego doświadczeniach fizycznych przeprowadzanych na Kopcu Krakusa pod Krakowem i o tym, jakoby "zwierciadło czarnoksięskie" mistrza Twardowskiego miało być jedynym z tych zwierciadeł, w których Witelo badał załamanie się i odbicie światła.

Po otrzymaniu dyplomu magisterskiego Witelo powrócił na Śląsk i wstąpił na dwór książąt piastowskich, gdzie został nauczycielem młodego księcia Władysława, syna Henryka II, poległego w 1241 r. pod Legnicą w bitwie z Tatarami.

W orszaku księcia Władysława, udającego się na studia uniwersyteckiego do Padwy, znalazł się nasz Witelo, a gdy młody książę powrócił na Śląsk, Witelo udał się do Rzymu, gdzie oddał się badaniom nad istotą światła i rządzącymi nim prawami fizycznymi.

Owocem tych badań i doświadczeń stało się głośne jego dzieło "O perspektywie", będące istną encyklopedią ówczesnej wiedzy w tej dziedzinie. Wszystko, co powiedziano w starożytności i w średniowieczu o zjawiskach z dziedziny optyki, Witelo skrzętnie zebrał, uporządkował i — uzupełniwszy własnymi spostrzeżeniami i doświadczeniami — zawarł w swoim traktacie.

Tak więc od czasu ukazania się tego dzieła można było studiować fizykę światła i uczyć jej bez uciekania się do oryginałów greckich, starorzymskich i arabskich.

Toteż traktat "O perspektywie" zdobył sobie zasłużone uznanie i rozgłos, rozchodząc się początkowo w licznych odpisach a po wynalezieniu druku w kilkakrotnych wydaniach.

Dowodem do jakiego stopnia dzieło Witelona było cenione może służyć fakt, że korzystały z niego takie znakomitości jak Leonardo da Vinci i Kopernik, a głośny w XVII w. astronom Jan Kepler dzieło swoje z dziedziny fizyki zatytułował "Dodatki do Witelona".

Traktat swój podzielił Witelo na dziesięć ksiąg, z których pierwszą poświęcił wyłącznie zagadnieniom geometrii. W dalszych księgach zajął się sprawą rozchodzenia się światła i jego prędkości. Rozpatrywał warunki powstawania cienia i jego zależności od źródeł światła, co było wówczas niezwykle śmiałym poglądem, gdyż cień ludzki uważano za nadprzyrodzone zjawisko, ściśle związane z życiem danego człowieka.

Z innych jego ciekawych doświadczeń wymienić należy badanie tęczy, inaczej procesu roz szczepiania się promieni słonecznych. Witelo uzupełnił twierdzenie Arystotelesa, że tęcza jest odbiciem światła w kropelkach wody zawieszonych w powietrzu, mianowicie uczył, że zjawisko tęczy powstaje nie tylko na skutek odbicia. ale i na skutek załamania się promieni świetlnych, co stało się później podstawą odkrycia Newtona.

Poza tęczą Witelo zajmował się również innymi zjawiskami tego rodzaju, jak np. zjawiskiem aureoli — tj. pierścieni świetlnych oraz zjawiskami złudzeń optycznych, wywołanych warunkami meteorologicznymi, jak mgłą itp. Na tym polu Witelo był pierwszym wykładowcą nauki o świetle, uwzględniającym również zjawiska meteorologiczne, którymi do jego czasu zajmowała się wyłącznie filozofia.

W innych księgach swego traktatu Witelo omówił szczegółowo budowę ludzkiego oka i proces widzenia.

Pięć ksiąg poświęcił prawu rządzącemu odbijaniem się światła. Badał i rozpatrywał je przy pomocy różnego rodzaju zwierciadeł, skupiających i odbijających promienie, rozważając, jakie to może mieć zastosowanie praktyczne. Tak np. szczegółowo zajmował się zagadnieniem tzw. zwierciadeł palących, służących do wzniecania ognia.

Wysoko cenione są przez współczesnych matematyków badania jego z zakresu matematyki i geometrii, w szczególności krzywych drugiego stopnia.

Jakie były koleje ostatnich lat życia Witelona, nikt dotychczas dokładnie nie zbadał.

Najprawdopodobniejszą wydaje się wersja, według której

Witelo powrócił na Śląsk i w rodzinnej Legnicy zajął się nauczaniem. Przemawia za tym niezwykle bujny rozrost tamtejszego szkolnictwa w owym czasie, a nawet usiłowania założenia tam wyższej uczelni. Datę zgonu Witelona ustalają biografowie jego mniej więcej na 1314 rok.

Tak przedstawiają się dzieje życia i dorobku naukowego najpierwszego z polskich uczonych który osiągnął światowy rozgłos.

Jak Wyzbyć Się Nieśmiałości

Jest dużo, bardzo dużo nieśmiałych ludzi. Nawet sami przed sobą nie przyznają się do tego. Mnóstwo wielkich ludzi charakteryzowała ta cecha. Nie jest to powodem do upokorzenia. Na każdą chorobę jest lekarstwo — na nieśmiałość także.

Jedni wahają, boją się, niedowierzają sobie, inni nie mogą nigdy nic odmówić, nie umieją powiedzieć: nie. Dla wielu nieśmiałość jest bardzo niemiła, usiłują ukryć swe własne "ja" pod maską nienaturalnej skrytości i opanowania.

Nieśmiałość naraża na wiele nieprzyjemności. Przeszkadza cieszyć się życiem przez branie udziału w sporcie i zabawie, nie pozwala na zbliżenie się do osób innych. Człowiek cierpi z powodu nie zaspakajania swych życzeń, żyje zamknięty w sobie, oddaje się marzeniom.

Zdarzają się ludzie którzy nie umieją zastosować swych wiadomości w odpowiednim miejscu i czasie. nni tłumaczą to sobie brakiem zdolności.

Często bywa, że dzieląc się myślami z kolegami zostają wyzyskani.

Są tacy, którzy oddają wszystko, co posiadają. Nigdy nie mogą powiedzieć "nie", nigdy nie odmawiają niczego. Trzeba nauczyć się mówić "nie", żeby pozbyć się nieśmiałości.

Wyrobienie samodzielności wymaga syzyfowej pracy ambicji, wytrzymałości.

Jak przezwyciężyć nieśmiałość dzieci? Nie bronić im poznawania rzeczywistości. Uważać na nie, wtrącając się tylko wtedy, gdy grozi mu niebezpieczeństwo.

Nie chronić go przed tym z czym przyjdzie mu zetknąć się w życiu. Niech samo ponosi konsekwencje swego czynu, nie zaszkodzi mu, jeżeli spotka je zasłużony zawód. Budzić w dziecku ambicję, która popchnie je do wzmożonej działalności.

Ludzie dorośli, nieśmiali, powinni zająć się samowychowaniem. Pierwszym warunkiem tego jest kształcenie woli.

Nieśmiałość stwarza zależność człowieka od tysiąca najrozmaitszych drobiazgów. Komu uda się przezwyciężyć ją, staje się samodzielny, opanowany, panem własnego "ja".

Przede wszystkim należy roztoczyć kontrolę nad swoimi czynami, zadając sobie stale pytanie: "Co robię źle i dlaczego?" Jeśli wyjdzie się z założenia, że z powodu porażki, nikt nie umarł, tylko czegoś nauczył się, podjęcie tego zadania nie będzie wcale trudne.

Wspomnienia o Chopinie

Urodził się Fryderyk Chopin w dniu 22 lutego, 1810 roku, w Żelazowej Woli, w powiecie sochaczewskim, z ojca Mikołaja i matki Justyny z Krzyżanowskich. Istnieje opowiadanie, iż w chwili połogu, zjawił się przed dworkiem hr. Skarbkowej, gdzie rodzice Fryderyka wówczas mieszkali, zespół grajków wiejskich, którzy na prymitywnych swych instrumentach muzycznych wygrywali pod oknami dworku różne melodie ludowe.

Zanim skończyli swój koncert — dziecko przyszło na świat. Zatem jeśli wierzyć temu opowiadaniu, powtarzanemu uparcie przez całe pokolenie, przyszły wielki muzyk, Fryderyk Szopen, urodził się wśród tonów i dźwięku melodyj ludowych.

Ale z tym miesiącem wiążą się inne jeszcze szopenowskie wspomnienia. W dniu 23 lutego, 1853 roku zmarł Zygmunt Krasiński, poeta. Łączyła Szopena przyjaźń z Krasińskim. Artystycznym jej odbiciem jest melodia, jaką Szopen napisał do wiersza Krasińskiego "Z gór, gdzie dźwigali..." a jaką muzyk nasz wpisał do albumu Delfiny Potockiej w roku 1847, a więc na krótko przed swoim zgonem.

24-go lutego. Rzecz dzieje się w Warszawie, w roku 1818. Wielka to data w życiu Szopena, wówczas ośmioletniego. Otóż w dniu tym wspomnianego roku odbył się pierwszy publiczny występ młodocianego Fryderyka. Występ odbył się w pałacu radziwiłłowskim, w ramach koncertu dobroczynnego. Pierwszy występ i pierwszy wielki sukces.

Nazajutrz po koncercie cała Warszawa mówi o "cudownem dziecku", które swą grą fortepianową wszystkich oczarowało.

I jeszcze luty. Tym razem 25-ty, a rok 1838. Znowu występ, znowu koncert. Ale gdzie! Już to teraz nie stary pałac Radziwiłłów w Warszawie, ale francuski dwór królewski Ludwika Filipa. Gdzie tamte ubożuchne warszawskie czasy!

Teraz, 25-go lutego, 1838 roku, płynie Szopen po szerokich wodach, otoczony podziwem i uwielbieniem całego kulturalnego świata. Salony, Paryż, pańskie dwory. Słuchają jego cudownej gry królowie. Słuchają jego mazurków, wyczarowanych ze swej śpiewnej duszy z tęsknoty za polskiemi niwami. Bo w Paryżu i jego salonach — zawsze był sobą: Polakiem wyśpiewującym swą tęsknotę za krajem, który go zrodził i który on całem sercem ukochał.

Potem jeszcze jeden lutowy dzień wiążący się z życiem Szo-

pena: dzień 26 lutego, 1832 roku. To data pierwszego koncertu naszego muzyka w Paryżu. W programie między innemi: Koncert f-moll i Wariacje opus 2 Szopena oraz Grande Polonaise Kalkbrennera na sześć fortepianów. Pierwszy koncert w Paryżu i pierwsze światowe laury. Od tego czasu nazwisko Szopen jest na ustach wszystkich. I droga otwarta do zaszczytów, do sławy, i do wielkości.

Wiele mówiono i pisano na temat towarzyskiego usposobienia Szopena. Mówiono i pisano — słusznie. Mało albowiem było ludzi, na których tak zabójczo działała samotność, jak na niego. Aby się dobrze czuć, musiał bywać w towarzystwie względnie u siebie przyjmować gości. Sam zaś gospodarzem był przemiłym, a w gościnności, zwłaszcza dla rodaków, nieograniczony.

W gronie miłych mu i odpowiadających ludzi — towarzysz rozmów i zabaw niezrównany. Znaną jest chyba ochota z jaką śpieszył gdy trzeba było zagrać gościom do tańca. Czytamy, że Szopen, mistrz niezrównany ,"nie wahał się, ile razy tylko mógł przysłużyć towarzystwu, zasiąść do fortepianu, jak najęty grajek i godzinami, bez utrudzenia wygrywać tańce naj rozmaitsze; nie tak jak wielu pseudo artystów, co to prośbę lub wezwanie podobne uważać gotowi byli za ubliżenie swej godności".

Powszechnie też znaną jest rzeczą, że Szopen obdarzony był nadzwyczajną zdolnością naśladowania ruchów i sposobów bycia znanych sobie ludzi. W zdolności tej celował jeszcze na ławie szkolnej.

We wspomnieniach jednego z bliskich znajomych naszego artysty czytamy, że Szopen był "mimikiem najdoskonalszym i najzabawniejszym. Bez przebrania, bez wszystkich sposobów, jakich używa aktor na scenie, w jednej chwili zmieniał twarz, ruchy, postawę, tak że najlepsi znajomi poznac go nie mogli, a zawołani artyści zapewniali, że nie widzieli nigdy takiego daru udawania i takiego wrodzonego komicznego talentu".

W niemniejszym stopniu umiał posługiwać się głosem i to tak dalece, że gdy w przyległym pokoju prowadził sam ze sobą pozorną rozmowę między trzema dobrze towarzystwu znanemi osobami, każdy ze słuchaczy gotów był przysiąc, że słyszy rozmawiające tamte właśnie osoby.

No i dowcip. Wszystko, czem zabawiał towarzystwo, było pełne znakomitego humoru. Niekiedy, gdy spotkał się z brakiem delikatności, umiał zabarwić swój dowcip lekką a kłującą złośliwością, jak to się stało u jednego z paryskich bogaczy, który po wystawnym obiedzie zbyt natarczywie i niedelikatnie nalegał, by artysta zasiadł do fortepianu i aby grał. Gdy natrętnym naleganiom nie było końca, odparł wreszcie Szopen z wyszukaną ale złośliwą uprzej mością:

— Ach, panie, ja tak mało jadłem!

Ale i to powiedzieć trzeba, że na ogół, czy to u siebie, czy to zaproszony w gościnę, grywał chętnie, czarując gości swemi kompozycjami lub niezrównanemi improwizacjami.

Wiele i znowu słusznie napisano też na temat patriotyzmu Szopena. Żył Polską i dla Polski, a w gronie rodaków czuł się jakby był w ojczyźnie. Emigrantem był, ale emigrantem dobrowolnym.

Każdej chwili mógł wrócić do kraju, ale powrócić nie chciał dopóki, jak mawiał, ojczyzna jest w niewoli. Zawsze podkreślał swoją odrębność narodową, gdy był wśród obcych akcentując, że jest Polakiem i gorącym polskim patriotą. Praktycznie dawał tego liczne dowody, gdy chodziło o okazanie pomocy materialnej rodakom-emigrantom.

Balzac mawiał, że Szopen jest bardziej Polakiem niż Polska sama. A jednak jednym z największych zmartwień naszego artysty było zawsze to że nosił francuskie nazwisko. "Dałbym cząstkę życia — mawiał — żeby tylko mieć czysto polskie nazwisko".

Ale po cóż aż tak? Kiedy wszystko to wyrazić można inaczej, a całkiem prosto: najpełniejszym Polakiem jest Szopen w swej muzyce. Bo była i jest w tej muzyce szopenowskiej "Polska od zenitu wszechdoskonałości dziejów, wzięta tęczą zachwytu, Polska — Przemienionych Kołodziejów, tak sama zgoła, złoto-pszczoła . . ."

To norwidowskie są słowa, najbardziej mądre i najbardziej trafne, jakie o muzyce Szopena ktokolwiek wypowiedział na tym świecie.

I znowu, aby się posłużyć słowami tegoż Norwida: "Szopen to Ten, co Polskę głosił".

Jak każdy człowiek śmiertelny, miał i Szopen swoje słabostki, czysto ludzkie ułomności i niedomagania. Ale nikną one wobec całego mnóstwa cennych zalet tego człowieka i artysty z Bożej łaski.

Ale przede wszystkim rozpływają się one w jego genialnej muzyce, w tej potężnej pieśni wyśpiewanej ku chwale wszelkiej poezji i ku chwale swej ukochanej, polskiej ojczyzny.

Tracą się w tej muzyce ludzkie Szopena słabostki, a pozostaje tylko promienna tęcza poezji. I piękno. I chwała. I wielkość.

Świat Nasz Kiedyś Wyschnie

Prawdą jest, że w morzach ubywa wody, lecz na wyschnięcie mórz nie doczekamy się tak prędko.

Woda w morzach obniża się co 3,200 lat tylko o 1 cal. W historii fakt ten nie przedstawia

żadnego ważniejszego znaczenia, lecz stanowi raczej przepowiednię końca istnienia świata.

Kiedyś nadejdzie czas, że ziemia nasza zostanie bez wody i podobną będzie do Marsa. Będziemy mieli tylko tyle wody, ile otrzymamy w lecie z rozpuszczających się śniegów na obydwóch częściach podbiegunowych. Lecz zanim ludzkość do tego dojdzie poczeka 101,367,-000 milionów lat.

Takie obliczenia podaje profesor Fortescue z Uniwersytetu w Belfast.

Cóż jest przyczyną tego powolnego wysuszania zagrażającego ziemi?

W pierwszym rzędzie przyczynia się do tego tworzenie ciał twardych, zawierających ogromną ilość wody.

Wszystkie piaszczyste kamienie, tworzące się pomału w głębinach morza, zawierają poważne ilości wody. Skały, utworzone z osad nad brzegami wody, kamienie powstające z wapnistych skorup morskich ślimaków i muszli, oraz innych ciał twardych, wszystko to zawiera niesłychanie wielką ilość wody. Możnaby powiedzieć, że są to ciała przekształcone ze stanu płynnego do stanu twardego.

Drugą ważną przyczyną możliwego wyschnięcia ziemi jest powolne nagromadzanie pyłu, przyczyniającego się do powiększenia objętości ziemi. Ogromna ilość meteorów spada codziennie w postaci pyłu na ziemię. Meteory są przeważnie małe; wielkości piłki nożnej do wielkości grochu. W chwilą, gdy meteor spada w warstwę atmosferyczną ziemi, rozpala się wskutek tarcia na biało i rozlatuje się na drobniutkie kawałeczki, spadając pomału, jako pył na ziemię.

Stąd pochodzi, że mamy pył na oceanie, na wierzchołkach skał i wogóle wszędzie.

Pył ten spadając do morza, napełnia jego głębie, pochłaniając pewną ilość wody. Woda morska paruje, ulatnia się, spada na ziemię i spływa potokami i strumieniami z powrotem do morza.

Zawsze jednak jakaś część wody tej przechodzi w ciała wprawdzie pomału, ale stale. twarde i dlatego ubywa jej

Rozum i Praca Źródłem Bogactwa

Upadek miast polskich w XVIII wieku, jest rzeczą znaną. O rozmiarach tego upadku świadczy m. in. fakt, że 11 miast — zbadanych przez Surowieckiego — miało w 1811 roku zaledwie 28% tej ilości domów, jakie istniały w połowie XVI wieku.

Podobnie zniszczona była wieś: przeprowadzony spis wykazał zniszczenie 53,38% gospodarstw włościańskich.

Dodajmy do tego, że to co wyszło cało z okresu wojen XVI wieku, przede wszystkim ze Szwedami, było niezmiernie zubożałe. "Żołnierz drapieżny" pisał Starowolski, "ludności nie szczędził . ."

W czasach saskich nie czyniono większych wysiłków twórczych, ażeby kraj dźwignąć z upadku. — "Cały sposób przemysłu miejskiego jest—gorzałkę, piwo robić i szynkować, a innym do wypróżnienia beczek dopomagać" — mówili o czasach saskich współcześni.

Dopiero w okresie stanisławowskim zarysowuje się wyraźnie wysiłek ażeby Polskę wyrwać z zacofania. Zaczyna się rozwój nauki, a o zadaniach jej tak pisał Staszic:

— "Umiejętności dopotąd są jeszcze próżnym wynalazkiem, może czczym tylko rozumu wywodem, albo próżniactwa zabawą; dopokąd nie są zastosowane do użytku narodów. I uczeni potąd nie odpowiadają swemu powołaniu, swemu w towarzystwach ludzkich przeznaczeniu, dopóki ich umiejętność nie nadaje fabrykom, rękodziełom oświecenia, ułatwień, kierunku postępu . ."

Wiele lat minęło, zanim wykształciły się horyzonty myśli twórczej na modłę światową, zanim polski fizjokrata Kołłątaj mógł sformułować myśl, że:

— "ręka ludzka oprócz wszystkich łożonych kosztów na zakład, materiał i wyżywienie remieślnika, bierze nieobojętną nagrodę; albo — że podług języka ekonomistów powiem — przyczyniła szacunku rzeczy, a zatem nowego bogactwa".

Rozróżnienie godne uwagi. Ale nie tak rozumowali magnaci. A tylko oni mieli potrzebne dla odbudowy kapitały, w ich ręku leżała dyspozycja. Niektórzy dla mody zajmowali się nauką i — jak Józef Aleksander Jabłonowski — zakładali towarzystwa naukowe aż w Lipsku. Inni budowali fabryki w kraju. Na wystawie "Wiek Oświecenia" w Muzeum Narodowem w Warszawie, wystawiono porcelanę Belweder, Korzec, Baranówka i Ćmielów; perskie dywany i pasy, sukna, pończochy, koronki, kapelusze, farbowane jedwabie, drukowane płótna; karoce, karty, igły, szpilki, wyroby mosiężne itp.

Wystawa zaprezentowała piękną porcelanę, wspaniałe pasy słuckie, wytworne meble. Obok zawieszono portrety założycieli fabryk. Pyszne postacie, strojne i dufne.

Zakładając fabryki, sprowadzono majstrów cudzoziemskich i opłacano ich sowicie. Nie bardzo umiano rachować w tych fabrykach, toteż niejedna upadła.

Oczywiście, bodźcem działania była też w wielu wypadkach i troska o dobro kraju. Z czasem obok luster, materii złotolitych i wykwintnego stolarstwa, ukazują się i takie artykuły, jak narzędzia rolnicze, tanie materiały włókiennicze itd.

Pierwszą jaskółką tego okresu jest powstanie towarzystwa akcyjnego. Była to "kompania manufaktur wełnianych", założona w 1766 roku. Kapitał akcyjny wynosił 77,600 zł. podzielony na 120 akcyj, z tym, że nie wolno było mieć więcej niż 5 akcyj. Ograniczenie to świadczy dobrze o założycielach, którzy przewidywali snać skutki majoryzacji. Dyrekcja składała się z 12 członków, w tym czterech kupców. Prezesa mianował król. Drugie znaczniejsze towarzystwo akcyjne założono w

1787 r. pn. "Społeczeństwo fabryki krajowej płóciennej".

W kraju brakło specjalistów do prowadzenia fabryk, sprowadzono ich więc z zagranicy, co było zadaniem specjalnego wywiadu. Takim wywiadowcą dla Stanisława Augusta był m. in. ojczym Słowackiego, dr. Becu. Dla przemysłu żelaznego i włókienniczego sprowadzano Niemców, do fabryk marmurów, malowania i lakierowania — Włochów do jedwabi — Francuzów, Szwajcarów itd. Niejeden z nich na stałe potem w Polsce pozostawał, dynastię fabrykancką zakładając.

Obok tych nowych dziedzin istniały w ówczesnej Polsce produkcje stare. Do nich przede wszystkim należy zaliczyć kopalnictwo soli z ośrodkiem w Wieliczce i Bochni. Wyrastały na soli fortuny duże; przypomnijmy słowa Czarnieckiego: "Ja nie z soli ani z roli, ale z tego co mnie boli urosłem"...

Jeszcze u schyłku monarchii austro-węgierskiej topki soli znaczone były herbem Potockich, Pilawa.

Mniejsze znaczenie miały kopalnie ołowiano - srebrne w Olkuszu i Chęcinach. Pionierem postępu był w tej dziedzinie Staszic. Nawoływał do dokładnego poznania kraju, dając po temu podwaliny naukowe w opracowanej przez siebie "Statystyce Polski" (1807) i w zaopatrzonym w mape geologiczną dziele "O ziemiorództwie Karpatów i innych gór i równin Polski."

Chopin

Porzucił ciszę parku i poszedł w miasto nocą,
nie wiedząc dokąd idzie, ani nie wiedząc poco.

Powiew mu włosy czesał palcami rozwartemi,
oddechem bezszelestnym, jak liść się kładł na ziemi.

Krokiem wydzwaniał w ciszy nokturny, śpiewne scherza
I wszedł w serce śródmieścia, szukając swego serca.

W oplotach drzew, wśród alej, wśród mglistolśniących ulic,
gdzie niegdzie odblask lampy przyczajał się i tulił.

Lecz tu już nie szumiała kamienna wierzba smętnie,
a tylko zgiełk bezwładny w kawiarniach nocnych tętnił.

I z wyciem się przewalał, rozsadzał szyby, ściany,
zza których spazmatycznie krzyczały fortepiany.

Smokingi, toalety, przez mgłę, jak za woalką,
kusiły się wzajemnie, a później szły na balkon.

Wpadł w drzwi. Odepchnął z drogi wygiętą fraków zgraję,
i stanął wśród stolików — mistrz: tu nieznany grajek.

Przez salę kabaretu przepłynął dziwny przestrach,
krzykliwe tango nagle przerwała wpół orkiestrą.

Rozśmiane twarze zbladły, sala poznała wieszcza,
gdy jego wzrok jak piorun przewiercił ją naprzestrzał.

A on wyciągnął ręce i wołał bezprzytomnie:
Fortepian mój! Fortepian przynieście mi pod pomnik!

Tadeusz Juliusz Demczyk.

Uniwersytet Warszawski Powstał w 1816

Przy czcigodnej jagiellońskiej wszechnicy warszawski uniwersytet jest doprawdy młodzikiem. Jego historia nie szeleści pergaminami, nie znaczą jej szacowne pieczęcie królewskich przywilejów, nadań. Jest to dziecko smutnego dla nas okresu niewoli, rozbiorów. Oficjalną datą jego powstania jest rok 1816.

Zmienne koleje losu przeżywała ta uczelnia w wieku XIX. Zamknięta przez władze carskie po Powstaniu Listopadowym, przez 20 z górą lat jest nieczynna, zanim w roku 1862 odrodzi się znów jako wyższa uczelnia z czterema wydziałami pod nazwą Szkoły Głównej.

Już w pierwszym okresie swego istnienia, a więc w pierwszej połowie XIX wieku z murów uniwersytetu wychodzą tacy absolwenci jak Mochnacki, Janowski, Reltman, Krępowiecki — wybitni działacze późniejszej Wielkiej Emigracji.

Wśród wykładowców spotykamy znane nazwiska — Bandtkego, Skarbka, Brodzińskiego, Bentkowskiego. Przez krótki okres działał tu słynny Lelewel. Po roku 1862 wśród profesorów Szkoły Głównej znaleźli się tacy znakomici uczeni jak lekarze — Chałubiński i Mianowski, przyrodnicy Dybowski i Hirszfeld, lingwista Kowalewski, prawnik Kasznica i inni.

Zwłaszcza pamiętać trzeba o wychowaniu zastępów wielkich pisarzy i działaczy, którzy w drugiej połowie wieku XIX wytyczali kulturalne i naukowe szlaki wśród naszego społeczeństwa. I znów błyszczą w tym okresie nazwiska słynnych wychowanków: Sienkiewicza i Świętochowskiego, Prusa i Dygasińskiego, Chmielowskiego i Chlebowskiego, Glogera, Baudouin de Courtenay.

W roku 1869 Szkoła Główna została zamknięta, a na jej miejscu powstał urzędowy cesarsko-rosyjski uniwersytet "spełniający raczej rolę placówki wynaradawiającej, a nie krzewiącej polskość.

Warto jeszcze przypomnieć skład socjalny młodzieży, wówczas studiującej. A więc było 39 procent szlachty, a tylko 3.5 procent synów chłopskich. Przecież słynny okólnik ministra Bielanowa mówił wyraźnie: — "Dzieci stangretów, lokai, kucharzy, sklepikarzy i praczek nie puszczać na wyższe uczelnie . . ."

Za szczupłe są łamy gazety, by wspomnieć tu wszystkie pozostałe wydarzenia, związane z dziejami warszawskiej Alma Mater. A więc przebieg rewolucji 1905 roku, ponowne zabiegi u progu I wojny światowej, by doprowadzić do spolszczenia tej uczelni otwarcie w listopadzie 1915 roku nowego Uniwersytetu już z polskim języku wykładowym, czy wreszcie omówić okres międzywojennego 20-lecia.

List Do Domu

Tak jest wszędzie bez ciebie nieswojo,
Że mi częstokroć po nocach się śni
Twa droga w prochu, Lipy z boku stoją,
Widać sad, studnię i otwarte drzwi.
Możliwe jednak, żeś zapomniał o mnie,
Bo dość minęło, by zapomnieć — lat
Ale ty, domie, nie wiesz jak bezdomnie,
Bywa bez ciebie!. . . Pusty cały świat.

Dziwne doprawdy. . . Czasami żałobą
Serce zachodzi, czasem zbiera śmiech:
Ja przecież w życiu byłem poza tobą
Całych dwanaście lat — z dwudziestu trzech.

Ich bieg odtrąca, gubi, zapomina
To, co pamięta się jedynie w snach. . .
Ja wiem, ostatnio pisze mi Albina,
Że nowym gontem pokryli ci dach.
Teraz już sobie przypomnieć potrafię
Jak ty wyglądasz, tak bezcennie mój,
W liście znalazłem twoją fotografię:
Bzy, ganek z ławką, w piasku czarny Zbój.

On wciąż zapewne jeszcze w nocy szczeka
I błyska złotem czuwających ócz,
Tak dawno, dawno . . Tu śni się zdaleka
Słodko w oszklonych drzwiach skrzypiący klucz.

Otworzyć, wrócić;. . . Tam gdzieś kroki moje,
Schodzą się zewsząd i nie wiedzieć skąd. . .
Okna, zegary, lustra i pokoje,
Sprzęty przy ścianach, każdy szary kąt.

Miłość oddawna, głucha, niewidoma,
Prosta, jak twoja na podwórzu błoń,
Błogosławiący znak czyni rękoma:
Cały się ostań, wyczekaj i schroń.

Niech ci poszczęści, niech cię przypilnuje
Zczerniały w ramach ponad bramą Bóg!
Bądź zdrów, mój domie! Schylam się, całuję
Twój nabijany podkowami próg.

Kazimierz Wierzyński.

Dzieje Człowieka

Najnowsze badania historii kuli ziemskiej i zamieszkałych na niej żywych istot przyniosły ostatnio szereg nowych danych, które prostują niektóre błędne mniemania w tej dziedzinie.

Jak wiemy, ziemia powstała z materiałów wyrzuconych ze słońca, mniej więcej trzy miliardy lat temu. Wnętrze jej według najnowszych badań, nie jest płynne. Zawiera ono żelazo w postaci stałej, pokryte warstwą perydatytu, wierzchnią warstwę globu stanowi około 60 km., gruby pas ziemi.

Rodzaj ludzki na globie ziemskim pojawia się około milion lat temu. Od 25 tysięcy lat człowiek panuje na ziemi. Przechodził on swoje stadia rozwojowe, wywodząc się z rzędu ssaków, z grupy "hominidae".

W pierwszym okresie był to t. zw. "Małpolud wyprostowany". Następnym etapem był "człowiek z Piltdawn". Nazwa pochodzi od miejscowości, gdzie wykopano jego szkielet 400,000 lat temu żył t. zw. "człowiek z Heidelbergu", posiadał on jeszcze szkielet goryla, ale układ uzębienia dzisiejszego człowieka.

"Człowiek z Neanderthalu", żyjący 50,000 lat temu, grzebał już zmarłych, a "człowiek z Cho-Ulagmen" był typem fizycznie od nas lepiej i harmonijniej rozwiniętym.

Człowiek przyszłości, ponieważ rozwój jego idzie w kierunku zanikania pewnych organów na rzecz silniejszego rozwoju innych, będzie posiadał coraz krótsze ręce, węższą głowę, coraz słabsze uzębienie wskutek zmiany pożywienia, będzie go cechowała przewaga umysłu nad siłą fizyczną.

Człowiek dzisiejszy jest takim, jakim go urobiły warunki jego życia. Wymagają one od niego większej niż kiedykolwiek energii witalnej i zahartowania w walce o egzystencję i t.zw. "minimum życiowe".

Przy myciu szklanek należy unikać wkładania ich dnem do miski z gorącą wodą, gdyż mogą popękać. Wkłada się je bokiem, co zapobiega pękaniu.

Bohater Dwóch Narodów — J. Bem

Zachariasz Józef Bem urodził się w Tarnowie dnia 14 marca 1794 r. Pochodził ze spolszczonej od dawna rodziny niemieckiej, przybyłej z Prus Wschodnich. Miał także w żyłach trochę krwi węgierskiej.

Studia gimnazjalne odbywa Bem w Krakowie wykazując duże zdolności do matematyki. Wczesna jego młodość przypada na czas rozkwitu potęgi napoleońskiej. Zwycięstwa Napoleona robią na chłopcu duże wrażenie — pragnie sam zostać żołnierzem.

W piętnastym roku życia porzuca studia uniwersyteckie na Wszechnicy Jagiellońskiej wstępuje jako artylerzysta-ochotnik do baterii konnej Potockiego. Odznaczywszy się tam dużymi zdolnościami, przeniesiony zostaje w roku 1809 do warszawskiego Korpusu Kadetów.

W następnym roku za wybitne postępy w studiach sztuki wojennej dostaje się do wyższej szkoły artylerii.

W czasie wyprawy Napoleona na Moskwę w roku 1812 walczy pod Rygą, wykazując wielką energię i samodzielność, ale jednocześnie i brak... dyscypliny wojskowej. Kiedyś wysłano go na rekonesans nad Dźwiną. Bem dowiaduje się o posterunku nieprzyjaciela, atakuje go wbrew rozkazom, biorąc do niewoli 50 rosyjskich dragonów.

W czasie odwrotu z pod Moskwy baterię jego wysłano do Gdańska, gdzie Bem chlubnie odznacza się w walkach. Po kapitulacji Gdańska Bem osiedla się u ojca w Kieleckiem, nie na długo jednak, gdyż już w 1817 roku zgłasza się do wojska.

Stosunki w wojsku polskim Królestwa Kongresowego nie są dla Bema przyjemne. Przekonano się jednak co do jego zdolności powierzając mu katedrę profesorską w szkole artylerii.

Bem był świetnym wykładowcą, mało jednak brakowało, a byłby padł ofiarą swego zawodu. Eksplozja materiału wybuchowego w laboratorium chemicznym o mało nie pozbawiła go wzroku.

Po chorobie Bem prosi o zwolnienie z obowiązków nauczycielskich, czym naraża się wielce księciu Konstantemu. Jeszcze bardziej naraża się jednak spiskując razem z Walerianem Łukasińskim.

Spędza kilka miesięcy w więzieniu. Zwolniony wreszcie ucieka do Galicji, gdzie we Lwowie pomaga przy budowie gmachu biblioteki Ossolińskich.

Na wiadomość o wybuchu powstania listopadowego w Bemie ożyła krew żołnierska. Wstępuje w szeregi armii narodowej i zostaje awansowany do stopnia majora. Bierze udział w bitwie pod Grochowem, pod Iganiami i pod Ostrołęką. Mianowany pułkownikiem i zaraz potem generałem, bierze udział w obronie Warszawy na Woli.

Po upadku powstania Bem stara się o przedostanie się z resztą wojska do Francji, organizuje pomoc dla żołnierzy razem z żołnierzem-poetą Wincentym Polem.

Pragnąc przyczynić się rozgłosowi sprawy polskiej, chwyta w Paryżu za pióro. Pisze atlas chronologiczny historii francuskiej, "Polska i imperium rosyjskie" i wreszcie "O powstaniu narodowym w Polsce". W dziełku tem, omawiającym organizację przyszłego powstania w Polsce, wskazuje na konieczność uwłaszczenia chłopów.

Początek "Wiosny Ludów" w roku 1848 zastaje Bema w Londynie. Przekonawszy się, że zanosi się na poważne wypadki, Bem śpieszy do kraju, przybywa do Galicji, wioząc polecenia z Francji, ma zamiar wywołać jak najszybciej powstanie. Ścigany przez policję udaje się do Wiednia, gdzie dowodzi obroną Wiednia wspólnie z dowódcą wojsk rewolucyjnych Messenhauserem. Pod jego kierownictwem wznoszono barykady i rozmieszczano działa.

Bem śmiertelnie zmęczony objeżdża ciągle wszystkie posterunki, jest duszą obrony. "Jeżeli chcecie kapitulować, nie mam między wami co robić, gdyż kapitulacja nie jest moją rzeczą. Jeżeli zaś chcecie się bić, jestem na wasze rozkazy" — oto jego dewiza. Niestety siły reakcji były silniejsze i Bem musi się ratować ucieczką z kapitulującego Wiednia.

Ucieczka na Węgry, które są obecnie w ciężkiej sytuacji — wojska węgierskie znajdują się w odwrocie przed nacierającymi ciągle Austriakami. Kossuth, ówczesny dyktator Węgier, powierza Bemowi dowództwo nad dywizjami węgierskimi w Siedmiogrodzie, gdzie sytuacja Węgier jest wprost tragiczna.

Dotarłszy do Szilagy Somlio, Bem gromadzi wszystkich oficerów dość już zdemoralizowanej armii i ma do nich prawdziwie żołnierską mowę: "Rząd węgierski zamianował mnie głównodowodzącym w Siedmiogrodzie. Domagam się od was bezwzględnego posłuszeństwa. Kto nie będzie słuchał, tego każę natychmiast rozstrzelać. Potrafię także wynagrodzić. Skończyłem".

Wzorowa dyscyplina i zdolności wojskowe wodza dają rychłe wyniki. Po kilku błyskawicznych uderzeniach Bem przepędza Austriaków i opanowuje całkowicie sytuację. Wiosną 1849 roku cały Siedmiogród jest już wolny, Bem zdobywa Sybin.

Zwycięstwo to było bardzo ważnym sukcesem, gdyż Austriacy oddawszy Sybin stracili swoją podstawową bazę operacyjną.

Chwała zwycięstw Bema rozbrzmiewała szeroko nie tylko po Siedmiogrodzie, ale także po całych Węgrzech. Rząd przysyła mu wysokie odznaczenie i mianuje go marszałkiem.

Podobno w czasie uroczystości wręczania orderu, który miał być ozdobiony brylantem z korony św. Stefana — zdarzyła się ciekawa historia. Order miał wręczać Bemowi stary pułkownik huzarów, Madziar z Debreczyna, który cały tydzień przygotowywał się do przemówienia, które miał wygłosić po niemiecku, gdyż Bem nie znał węgierskiego.

Jakże musiał on być zdumiony, gdy wzruszony Bem zwraca się doń po zakończeniu uroczystości: "Prawdziwie, bardzo to wszystko było piękne. Żałuję nieskończenie, że nie umiem po węgiersku ani jednego słówka; proszę pana, zechciej mi przetłumaczyć na niemiecki, co powiedziałeś".

Uroczystość była piękna, ale zaraz potem Bem zapytał wysłannika rządu: "Przywiózł pan też pieniądze żołnierzom". Dbał

bowiem bardzo o wojsko, a zamierzał właśnie przeprowadzić reorganizację armii.

Rząd wysyła go jednak dla oczyszczenia z Austriaków Banatu. Bem zajmuje wstępnym bojem wąwóz Żelaznej Bramy i bije Austriaków pod Vaiszlowa. Odnosi dalsze zwycięstwa, wypierając jeden korpus nieprzyjacielski na Wołoszczyznę, drugi zamyka w Temeszwarze.

Z ludnością Banatu obchodzi się Bem bardzo łagodnie, mimo, że ludność ta stanowiła żywioł niemadziarski. Jest bowiem Bem zwolennikiem praw swobodnego rozwoju dla każdego narodu.

Wspaniałe zwycięstwa Bema nie zapobiegły jednakże upadkowi powstania. Car Mikołaj, zorientowawszy się, że Habsburgowie sami nie zgniotą rewolucji, przychodzi im z pomocą. Ogłasza manifest, w którym potępia cały ruch wolnościowy ludów europejskich i rozkazuje swojej armii, żeby jak najszybciej stłumiła bunt i wytępiła burzycieli porządku.

W odsieczy Austrii przybywa wraz z armią generał Paskiewicz. Armie rosyjskie przebywają Karpaty, od zachodu zaś zbliżają się podniesione znowu na duchu oddziały austriackie. W tych ciężkich chwilach powstania raz jeszcze świta dlań nadzieja — Kossuth mianuje wodzem naczelnym Bema. Za późno jednak.

Bój pod Temeszwarem zakończył się klęską armii rewolucyjnej. Powstanie upadło. Bemowi udaje się szczęśliwie przedostać przez granicę turecką. Car Mikołaj żąda wydania Polaków, napisał własnoręcznie list do sułtana i zagroził wojną. Sułtan odpisuje: "Bóg jest wielki. Ci ludzie są moimi gośćmi. Sam Bóg powierzył ich mojej opiece. Ja ich nie wydam.. Kazałem wielkiemu wezyrowi mobilizować wojsko i flotę. Bóg jest wielki".

Odpowiedź sułtana uratowała życie Bemowi. Bem przyjmuje islam i już jako Murad-Pasza zostaje muszirem armii tureckiej. Umiera w grudniu 1850 roku.

Wdzięczny naród węgierski wystawił mu pomnik tam, gdzie się najwięcej sprawie węgierskiej zasłużył — w Siemiogrodzie.

W 207-mą Rocznicę Zgonu Kazimierza Pułaskiego

Kazimierz Pułaski, najstarszy syn hrabiego Józefa Pułaskiego, urodził się na Podolu, w marcu 1748 r. Polska wówczas była arystokratyczną republiką, z królem na czele, wybieranym przez szlachtę. Rosja i Prusy wtrącały się do wewnętrznych spraw państwa polskiego, wpływając na wybór królów. Przeciwko temu protestowali zwolennicy niezależnych rządów parlamentarnych. W roku 1773 caryca rosyjska Katarzyna Wielka przeprowadziła wybór Stanisława Poniatowskiego jako króla polskiego. Niedługo potem wybuchło powstanie i hr. Józef Pułaski był jednym z jego organizatorów. Kazimierz Pułaski, będąc młodym oficerem, walczył przy boku swego ojca. Powstańcy odnosili zwycięstwa początkowo, ale po paru latach siły ich i zasoby wyczerpały się, na skutek czego zostali pobici i rozproszeni. Nastąpił pierwszy rozbiór Polski w r. 1772 i następnie Polska utraciła zupełnie swą niepodległość i została skazana przez zaborców na blisko 1½-wiekową niewolę polityczną.

Po powstaniu, które zakończyło się klęską, młody Pułaski zmuszony był wyjechać zagranicę, a majątek jego został skonfiskowany. Uciekł do Turcji, gdzie starał się bezskutecznie zainteresować rząd turecki losami Polski i nakłonić go do nowej wojny z Rosją, która na skutek rozbiorów otrzymała ogromną część Polski.

W r. 1775 Pułaski przybył do Paryża. Dowiedział się, że amerykańscy koloniści powstali przeciwko Anglii, i że rewolucjoniści z wielu krajów zaciągnęli się jako ochotnicy w ich szeregi i walczą razem z nimi. Niedługo potem porozumiał się z Benjaminem Franklinem, który wówczas reprezentował Amerykę na francuskim dworze królewskim.

W maju 1777 r. Franklin napisał list polecający do Jerzego Washingtona, opisując Pułaskiego jak "oficera sławnego w całej Europie ze swej odwagi i dzielności, jaką wykazał w obronie wolności swego kraju w walce przeciwko trzem zaborczym potęgom: Rosji, Austrii i Prus".

Przybył do Bostonu w lipcu r. 1777 i spotkał się z Washingtonem następnego miesiąca. Washington w liście do John Hancock'a podał sugestię, by Pułaskiemu oddać dowództwo nad całą kawalerią. Do tego jednak nie doszło i Pułaski przyłączył się do armii Washingtona jako ochotnik. Brał udział i odznaczył się w bitwie pod Brandywine i walczył także w kilku innych bitwach jako dowódca kawalerii. — W dniach krytycznych, gdyż armia Washingtona wycieńczona z głodu obozowała w zimie pod Valley Forge, Pułaski objeżdżał okolice w poszukiwaniu za zapasami.

W kilku listach do Kontynentalnego Kongresu Pułaski skarżył się na brak sprawności i na objawy zazdrości wśród niższych oficerów, co często trzymało go w bezczynności, zapewniając mu "tylko walkę z niedźwiedziami". W końcu pozwolono polskiemu rewolucjoniście zorganizować niezależny oddział kawalerii. Oddział ten miał się składać "z 68 jeźdźców i 200 piechurów. Kawalerzyści byli uzbrojeni w lance, a reszta na sposób lekkiej piechoty".

W niezwykle krótkim czasie Pułaski potrafił wysłać swój oddział na pole walki. Wybrał pewną liczbę Polaów i Francuzów na kierownicze stanowiska, większość jednak zwykłych kawalerzystów i szeregowców składała się z rodowitych Amerykanów.

Michał de Kowatz (Kowatsch), który miał być węgierskiego pochodzenia, miał najwyższą komendę po Puła-

skim, piastującym rangę brygadiera. Hrabia Julius de Mountford służył w randze majora, a John de Zielinsky (Jan Zielinski), który uciekł z Syberii, dokąd był skazany na wygnanie był kapitanem ułanów. John Seydelin, Maurycy Beniowski, Adam Melchair, hrabia Kolkowski, Nicholas Ryland, Joseph Beldesqui, Charles Paron de Bose, Mateusz Rogowski, Chas Litomski, Paul Bentalon i Gerard de St. Elme należeli do europejczyków, którzy zaciągnęli się na listę legionu Pułaskiego.

W jesieni 1779 r., Pułaski połączył się z gen. Lincolnem, który wspomagany przez francuską flotę przygotował atak na Savannah. Dnia 9 października, Pułaski zaatakował front brytyjski, jadąc na czele swej konnicy. W boju tym padł raniony postrzałem. Przeniesiono go ran nego na okręt wojenny "Wasp", gdzie lekarze nadaremnie starali się wyjąć kulę i uratować jego życie.

Zmarł na pokładzie okrętu. Nie sprawdzono jeszcze, czy pochowany był na morzu, czy pod dębami na wyspie św. Heleny, czy też w Greenwich, w stanie Georgia.

Poeta Longfellow w poetycznej dedykacji otoczył nimbem romantyzmu i piękna sztandar, pod którym walczył Legion Pułaskiego. Według tradycji sztandar jego uszyły Morawskie siostry w Bethlehem, Pa. Sztandar ten jest obecnie drogocenną pamiątką w posiadaniu Historycznego Towarzystwa Maryland.

Razem z Tadeuszem Kościuszko, markizem de Lafayette, baronem von Steuben i z wielu innymi europejskimi ochotnikami, którzy przekroczyli ocean, aby pomóc kolonistom w ich walce o wolność i niepodległość tego kraju, Pułaski czczony jest w Stanach Zjednoczonych jako prawdziwy rycerz wolności.

Polski Strój Ludowy

Nie można dokonać tutaj przeglądu strojów z poszczególnych okolic Polski. Ograniczymy się tylko do niektórych momentów. Bardzo popularny u nas strój góralski ulegał zmianom, mało istotnym w ostatnich czasach.

Rozwinęła się dekoratywność haftu, skromne dawne sercowate parzenice przybrały rozmiary bardzo kunsztownych i przesadnych płaszczyzn dekoracyjnych, rozwinął się haft na białej cusze.

Tylko kapelusz jest nabytkiem czasów nowszych, nie wcześniejszych od średniowiecza jak cała sztuka wyrobu tkanin pilśniowych. Pomijając te szczegóły ornamentacyjne zasadniczy rys stroju góralskiego jest wzruszający...

Najbardziej starożytne formy stroju góralskiego zachowały się na Śląsku Cieszyńskim. Krój cuchy, typ spodni, czapek — wszystko to razem przenosi nas do prastarej wspólnoty kulturalnej górskich obszarów pasterskich i przypomina dzisiejszą Albanię czy pogórze siedmiogrodzkie.

Natomiast strój sądecki wyróżniający się zachowaniem i rozwojem motywów renesansowych w hafcie odzieży męskiej jest na wymarciu; najdawniej wygasł strój dolno-śląski. Jak dowodzą tego świadectwa, widać wyraźnie wspólnoty odzieżowe tej dzielnicy z resztą Polski. Jaskrawym ich wyrazem jest przetrwanie w stroju dolnośląskim przez wiele wieków rogatywki.

Zaginęły również malownicze stroje z okolic Wielkopolski; rysem wspólnym obecnego regionalnego stroju jest wyzbycie się dawnego samodziału i przyswojenie wielu cech stroju mieszczańskiego i szlacheckiego.

Ziemia kujawska podzieliła losy całej prawie Wielkopolski i oderwała się od rodzimej tradycji odzieżowej już przed kilkudziesięciu laty. Skompletowanie odzieży kujawskiej w oryginałach okazuje się niemożliwością.

Strój pomorski podzielił losy innych strojów zachodnio-polskich. Również i ludność Sandomierskiego w ciągu ostatnich lat kilkudziesięciu zarzuciła odzież tradycyjną.

Interesujące ślady dawnych tradycji kulturalnych można spotkać w stroju krakowskim, gdzie sporządzane samodziałowo z wełny brązowych owiec "kierezyje" zachowały krój, jaki spotyka się na ilustracjach przedstawiających odzież mieszczańską XV i XVI wieku.

Szeroko wykładany płat kołnierza kierezji pokrywa haft kolorowy, charakteryzujący się kontynuacją roślinnych motywów renesansowych.

W strojach zaś rzeszowskich znajdujemy na "zawiciach" bogate płaszczyzny haftu czarnego lub czerwonego o motywach roślinnych lub geometrycznych.

Stylizowane motywy roślin odznaczają się ujmującą dystynkcją, spośród motywów geometrycznych wyróżnia się motyw meandru rzymskiego wypełniający zwartą płaszczyzną dekoracyjną "brzeg" zawoju

Ten typ rzadkiego już tutaj haftu meandrowego wykazuje analogię z podobną wyspą szczątkową w Słowacji i stanowi zapewne świadectwo bądź starych pozostałości z odległych tysiącleci, bądź wpływów osadnictwa rzymskiegło w krajach zakarpackich.

Pouczająca jest historia barwnego stroju łowickiego. Obszar dawnych dóbr arcybiskupów gnieźnieńskich, administrowany przez ekonomię kościelną, nie miał dociśniętego wyzysku pańszczyźnianego do maksymalnych, r o z m i a r ó w zwykłych wiekowi osiemnastemu, a że przy tym i gleby tam dobre, przeto chłopi łowiccy żyli w znośniejszych warunkach niźli poddani dóbr prywatnych.

Ten stan rzeczy skojarzył się

z brakiem zależności od szlachty, dzięki czemu strój ludowy nie ustąpił tutaj lękliwie przed mieszczańskim sposobem noszenia się, przetrwał aż do czasów niedawnych i dopiero w ostatnich czasach w dymach kadzideł zatracił swą tradycyjną dyscyplinę estetyczną.

Niestety i na niego oddziałały ujemnie barwniki anilinowe, które odegrały rozkładową rolę w estetyce ludowego tkactwa. Pod wpływem zaś entuzjazmu miasta podziwiającego bajecznie kolorowy strój łowicki rozpoczęła się na wsi łowickiej licytacja o coraz większą efektowność, o dalsze odbieganie od "starej mody", co doprowadziło do zagubienia dawnej powściągliwości estetycznej.

Ciekawym jest problem, jaki strój należy uważać z punktu widzenia narodowego za najbardziej reprezentatywny. Przyjmuje się reprezentatywność narodową w postaci aż czterech grup: krakowskiej, łowickiej i dwu kurpiowskich.

Spośród nich wszystkich grupa krakowska jest najliczniejsza, bardziej reprezentatywna dla stroju męskiego, podczas gdy trzy pozostałe grupy demonstrują odzież żeńską z jej rytmiką kolorystyczną.

Ogromne jest tu znaczenie sztuki ludowej. Bo do ostatnich dziesiątków lat, z ogromnego dziedzictwa przeszłości, chłopi wydobyli najlepsze jakości i umiejętnie, wyjątkowo szczęśliwie i mądrze je rozwinęli i przystosowali.

WARSZAWO!

Codziennie jesteś z nami, stolico Wielkiej Wojny.
Nad chmury groźnych zdarzeń wieże Twe wzrastają.
A poeci wplątani w rytm snów niespokojnych
Na twych ulic klawiszach — czarne pieśni grają.

W gabinetach się zjawiasz nagle, niespodzianie
Na mapach dyplomatów kreśląc swoje imię —
I znów odchodzisz w ciemność, by nieubłaganie
Nocą śpiących podrywać i rzucać na linię.

Wciąż biją nas po twarzy, po oczach, po ustach
Nazwy znanych zaułków — krwawe strzępy miasta,
Gdzie śmierć nie przyszła miękką, dobroczynną chustą,
Lecz wybuchła okrzykiem w płomieniach i trzaskach. —

By pójść marszem niezłomnym zwycięskiej legendy.
Na wszystkich szlakach świata ściskać młode pięści.
I zwalić się jak burza warkotem śmiertelnym —
Nad Berlinem, Kolonią — pieśnią polskiej zemsty.

Teraz, już wszystkie drogi zbiegły się na północ.
Twarze spalone słońcem, chłostane wiatrami
Płomienieją jak wtenczas Twą etiudą dumną
Wyrzuconą jak sztandar nad barykadami.

O, nie chcę wracać w kwiatach, wśród oklasków
grzmiących!
Nie będzie mnie otaczać koturnowa sława.
Niech mnie tylko po oczach, po twarzy, wśród słońca
Twój rytm, wolna Warszawo, niech smaga, niech smaga!

Niech pochłoną mnie znowu ulice dzieciństwa
I oplotą na zawsze kolorową wrzawą —
Bym znowu czuł, jak dawniej, Twoje serce blisko
Dźwięczące wolnym rytmem — Warszawo! Warszawo!

Olechowski.

Hymny Różnych Państw

Anglia: "God save the king" (1743) i "Rule Britannia" (1740). Argentyna: "Oid mortales el grito sagrado libertad" (1814). Austria: "Oesterreich du herrliches Land wir lieben dich" (1919). Belgia: "Qui l'aurait de l'arbitraire" (1830). Boliwia: Bolivianos, el hado propicio corono neustros votos". Brazylia: "Ouvirani do Ypiranga as margens placidas". Bułgafia: "Szumi Marica okrvavena" (1883).

Chile: "Te cesado la lucha sangrienta (1819). Czechosłowacja: "Kde domow muj?" (1840). Dania: "Kong Christian stod ved hojen mast" (1778). Finlandia: "Vart land" (1843). Francja: "Allons enfants de la patrie" (Marsylianka) 1792. Grecja: "Segnori z'apotin Kopsi tu spathiu tin tromeri".

Hiszpania: marsz na orkiestrę: "Marcha real" (1700). Holandia: "Wilhelmus van Nassouven" (1570) i "Wien Neerlandsche bloed" (1820). Japonia: "Kimigajo-wa" (1880). Jugosławia: "Boże pravde ti szto spase" (1872).

Kanada: "Vive la canadienne Vole, mon coeur, vole". Kolumbia: "Oh, gloria inmarcesible". Kuba :"Al combate corred, Bayameses" (1868). "Liberia: "Al hail, Liberia, hail". Litwa: "Lietuva, tevyne musu, tu didvyru zeme". Luxemburg: "Wo d'Uozecht durecht d'Wisenzet". Łotwa: "Deews swehti Latwiju".

Meksyk: "Messicanos al grito de guerra". Niemcy: "Deutschland, Deutschland uber alles" (1841). Norwegia: "Ja, vi elsker dette landet". Polska: "Jeszcze Polska nie zginęła". Paragwaj: "Paraguayos republica o muerte". Portugalia: "Heroes do mar" (1890). Rosja: hymn sowiecki (1922). Rumunia: "Traesca regele in pace si onor" (1862).

Stany Zjednoczone: "Star

Spangled Banner". Szwajcaria: "Ruffst du, mein Vaterland" (1830). Szwecja: "Ur Swenska hjertans djump en gang" (1844) i "Du gamla, du friska du fjelloga Norg".

Urugwaj: "Libertand, liberated Orientales, este grito a la patria salvo". Węgry: "Iten aldd meg a magyart". Włochy: hymn do śpiewu (Mascagni 1927), na orkiestrę "Marcia reale" (1834). Na południu i na Sycylii — hymn Garibaldiego (1858).

Niektóre z podanych tu hymnów zmieniły się lub zaginęły na skutek przemian politycznych.

Adam Mickiewicz o Słowianach

U schyłku wrzeń rewolucyjnych "Wiosny Ludów", dnia 24-go kwietnia 1849 roku, ukazał się w numerze 40 pisma "La Tribune de Peuples" artykuł pióra Adama Mickiewicza, zatytułowany "La race Slave". W artykule tym Mickiewicz przedstawiał czytelnikom francuskim cechy charakterystyczne narodów słowiańskich, tak bardzo różniących się od narodów pochodzenia romańskiego i germańskiego. Pomimo upływu przeszło stu lat artykuł zachował dużo ze swej poprzedniej aktualności. Tłumaczy on doskonale przyczyny fiaska usiłowań federacyjnych na zachodzie Europy oraz uzasadnia nieuchronność zjednoczenia się Europy środkowej.

* * *

Oto w skrócie najważniejsze myśli, zawarte w artykule Mickiewicza:

Obecny kataklizm nie przejdzie bez dokonania przełomowych zmian w życiu narodów słowiańskich, które wyczekują oden zbawienia. Uciskane, eksploatowane, zdradzane — czują one, że nadchodzi moment zrzucenia jarzma.

Narody słowiańskie zajmują w Europie przestrzeń większą niż narody pochodzenia romańskiego i germańskiego. Pod względem liczby ludności Słowianie prześcigają tak jednych jak i drugich, pod względem fizycznym są od nich silniejsi i lepiej znoszą trudy.

Ustępują im jednak, jeśli chodzi o zasoby materialno-cywilizacyjne.

* * *

Narody pochodzenia romańskiego i germańskiego są bogatsze od narodów słowiańskich, posiadają lepiej rozwinięty przemysł. Z drugiej strony — mają więcej potrzeb i zachcianek do zaspokojenia. Podeszłe wiekiem, wykazują one silne przywiązanie do bogactwa i dążą wciąż do powiększenia go, nie kryjąc przytem wad swej starości. Narody słowiańskie natomiast młode, beztroskie, uważają przemysł, handel i dobrobyt za rzecz drugorzędnego znaczenia. Obecnie, gdy zawierucha dziejowa burzy istniejący porządek polityczno-społeczny oraz dezorganizuje życie gospodarcze, u schyłku starego świata, wśród burzy, która poprzedzi nową jutrzenkę, wydaje się, że obojętność na bogactwa materialne narodów słowiańskich stanowi prawdziwą ich zaletę.

Skoro nadejdzie moment, że narody romańskie i germańskie zakosztują ostrych przesileń gospodarczych, gdy nadejdzie kres ich dobrobytowi, gdy kamienicznicy i kupcy niemieccy zamkną swe baraki i kramy, a Anglicy ogłoszą bankructwo, jedni Słowianie będą się spokojnie przyglądać upadkowi świata mamony.

* * *

W chwili obecnego chylenia się do upadku starej cywilizacji narody słowiańskie mogą sobie powinszować, że nie oślepił ich blask instytucji politycznych ginącego świata. Wprowadzenie nowego porządku społecznego będzie dla nich sprawą łatwiejszą, niż dla innych narodów Europy. Czem starszy i bardziej zaskorupiały jest porządek społeczny u tych ostatnich, tem trudniej będzie im wygrzebać się z pod gruzów i oczyścić teren dla położenia fundamentów pod nową budowlę.

* * *

Jakkolwiek nie należy żywić pogardy dla dostatku i postępu, to jednak pozostanie w tyle narodów słowiańskich w dziedzinie dorobku materialnego nie wydaje się minusem, lecz raczej plusem. Są one szczęśliwsze od innych narodów, gdyż dobrobytu materialnego nie uczyniły głównym celem życia, nie oddawały bezgranicz-
wypychając Wenezuelczyka. To jest najpoważniejszy powód niechęci do imigrantów.
nego kultu dorobkowi materialnemu, i nie uznały go za warunek swej wielkości. Pomnażanie bogactwa i materialnego jest niewątpliwie warunkiem — jednym z wielu — ciągłego postępu społeczeństw i Słowianie nie powinni zbyt zaniedbywać się w tej dziedzinie. Uważają oni jednak za swój pierwszy obowiązek wytrwałą wędrówkę ku celom ogólno-ludzkim i nie chcą zejść z drogi, na której prześcignęli inne narody, dzierżąc wysoko sztandar pokrewieństwa plemiennego oraz wolności bratnich narodów.

* * *

Narodom nie słowiańskim brak jest cennego daru, jakim Opatrzność obdarzyła Słowian. Podczas gdy narody romańskie i germańskie uważają się jedynie za organizmy polityczne, nawzajem sobie obce, narody słowiańskie odczuwają do siebie wzajemną sympatię, pamiętają o swem wspólnem pochodzeniu i są z tego powodu lepiej przygotowane do osiągnięcia wielkiego celu chrześcijańskiego i ogólno-ludzkiego, jakim jest jedność rodzaju ludzkiego.

Postawić mokry parasol rączką na dół. Tym sposobem woda łatwo spłynie z ram parasola nie powodując rdzewienia ramy.

Kobiety w Polskim Teatrze

Świat teatru, świat wielkich przeżyć i najsubtelniejszych uczuć jest bardzo bliski wrażliwej psychice kobiet. Jednak życie kobiety-aktorki było jeszcze trudniejsze, niż życie aktora. Przez długi czas pogarda, jaką otaczano ten zawód, rozciągała się nie tylko na okres życia — po śmierci wzbroniono chować aktorów na cmentarzach publicznych chyba gdzieś pod murem obok samobójców. Musiało minąć dużo czasu, zanim się wreszcie dokonał przełom w ogólnym mniemaniu.

Każdy zdaje sobie z tego sprawę, że Bogusławski jest słusznie zwany "ojcem teatru" polskiego, że przyczynił się do rehabilitacji teatru w ogóle stawiając znak równania między pojęciem "teatr i sztuka", ale nie każdy wie, jaki był udział kobiet w tym wielkim dziele.

Należy przypomnieć, że z Bogusławskim współpracowała Agnieszka Truskolawska i że to ona właśnie zastępowała Bogusławskiego w czasie jego przymusowej nieobecności jako pierwsza w Polsce kobieta-dyrektorka teatru. Ona też wspólnie z mężem prowadziła dalej dzieło Bogusławskiego — założyła drugi w Polsce teatr narodowy, a po roku 1811, po zejściu ze sceny, położyła olbrzymie zasługi jako pedagog teatralny.

Gwiazdą teatru Narodowego stała się córka Truskolawskiej — Józefa Ledóchowska, największa w całej epoce tragiczka.

W tym teatrze dokonał się wielki przełom. Scena przestała być dla aktorek miejscem demonstrowania urody i pięknych sukien, nie przestając bawić, zaczęła uczyć i wychowywać. Teatr i aktorzy stali się współtwórcami kultuty narodowej, jednym z najważniejszych jej ognisk zwłaszcza w okresie niewoli.

W niemałym stopniu przyczyniła się do tego Helena Modrzejewska (ur. w 1840 r., zm. w 1909 r.) największa polska artystka dramatyczna, doskonała odtwórczyni ról Szekspira, tragiczka i wspaniały człowiek. Teatr zawdzięcza jej podniesienie poziomu i repertuaru.

Zasłynęła w wielkich kreacjach postaci Szekspira, Schillera, Wiktora Hugo. Z niezrównanym wdziękiem odtwarzała typ polskiej dziewczyny, jako Aniela w "Ślubach Panieńskich". Znane są jej sukcesy aktorskie w Europie i Ameryce.

Po Modrzejewskiej wielkie role dramatyczne grała Marta Deryżanka, zasłynęła jako Ofelia, Małgorzata ("Faust"), Ludwika ("Intryga i Miłość"), Amelia ("Zabójcy"), "Dziewica Orleańska", "Balladyna".

Scenie polskiej nie brakło kobiecych talentów: w rolach liryczno - dramatycznych wybijały się siostry Irena z Trapszów - Chodowiecka i Tekla Trapszówna - Krywultowa, Maria Wiśniowska wyróżniała się talentem subtelnym, oryginalnym, pełnym finezji i wdzięku.

W roku 1912, Arnold Szyfman założył w Warszawie Teatr Polski. Rozwinął się na tej scenie talent Marii Przybyłko-Potockiej, jednej z najsubtelniejszych w Polsce artystek liryczno-dramatycznych, łączącej zdolności tworzenia życiowych postaci z prostotą środków i siłą ekspresji. Tu rozwinął się też talent Mieczysławy Ćwiklińskiej.

Można by jeszcze długo wymieniać nazwiska: Hampińska, Sitańska, Piękowska, Pierożyńska, Hoffmanówna, Halpertowa, Mrozowska, Modzelewska, Wysocka, Barszczewska i wiele innych, które na przestrzeni dwóch wieków wydobywały na jaw piękno języka polskiego.

W Polsce w czasie wojny i okupacji, wybija się na scenie teatru polskiego, jak również obecnie wśród Polonii Amerykańskiej niezwykły talent Lydii Próchnickiej.

Twarz Zwierciadłem Duszy

Nie tylko chwilowe nasze nastroje odbijają się w wyrazie twarzy. Po za chwilami, w których jesteśmy weseli, smutni lub rozgniewani, co ujawnia się aż nadto wyraźnie w wyrazie twarzy, przeżywamy różne inne uczucia, te najbardziej skryte i najbardziej własne, które "rzeźbią" twarz.

Odzwierciedleniem dobrego serca jest "dobra twarz". Nie mówimy tu o piękności klasycznej, wprowadzającej w zachwyt i podziw, lecz o twarzy tchnącej szczerością, i szlachetnością.

Są twarze które zdają się mieć w sobie jakby jakąś zasłonę, mgłę. Są twarze, które w chwili odpoczynku czy spokoju nie są wcale interesujące, i jednak stają się interesujące rozjaśnione, gdy się ożywią ro mową.

Są i takie twarze, które fotografów wprowadzają w rozpacz, gdyż fotografie ich nigdy "nie wychodzą", aparat bowiem nie jest w stanie uchwycić tego subtelnego spojrzenia, iskry oczu, w których leży cała indywidualność rysów twarzy.

Są twarze, które w pierwszej chwili, po pierwszych spojrzeniach, nie można nazwać ładnymi lub pięknymi, a jednak po dłuższej obserwacji i dłuższym obcowaniu, stają się dla nas — pięknymi.

Może to mieć tylko tam miejsce, gdzie dusza jest szlachetną, gdzie serce jest dobre, czyste, umysł rozwinięty, to one przeświecają z głębi i czynią rysy twarzy pięknymi.

Prawdziwa piękność duszy okaże się i odbije w twarzy słodyczą, jasnością i pogodą rysów.

Uczucia te jednakże muszą pochodzić z głębi naszej duchowej istoty. Twarze "okraszone" stale uprzejmym uśmiechem, są jakby maską przywdzianą siłą woli. Niewiadomo co się ukrywa za tym uprzejmym, sztucznym uśmieszkiem, który nie budzi w patrzącym radości, a raczej na-

pawa go nieufnością do osoby, choćby twarz jej była niebrzydka.

Człowiek o dobrym sercu i czystych myślach, nie potrzebuje zakuwać muskułów twarzy w maskę "uprzejmego" uśmiechu. Uśmiech winien być szczery i dlatego bywa nieraz smutny, bywa zgorzkniały gdy życie człowiekowi "dogryzie", ale też bywa jasny i radosny o zaraźliwym na otoczenie działaniu. Niech zatem będzie taki czy inny byleby był szczery i nie stanowił maski.

Po Bitwie

Wracają z bitwy żołnierze
Śpiewający, śpiewający,
Dziewczyna na progu stoi:
Wypatruje wśród tysięcy.

Jedzie ułan jak laleczka,
Koń jak panna pod nim pląsa,
Wstrzymał konia przed dziewczyną,
Patrzy i podkręca wąsa.

Oj, nie ciebie tutaj czekam,
Oj, nie ciebie, mój ułanie,
Biegnij prędko do Warszawy,
Gdzie cię piękne przyjmą panie.

Jak na krowie, na armacie
Artyleria wali gęsto:
Ej, buziaka daj, dziewczyno,
I podziękuj za zwycięstwo!

Oj, nie dla was usta moje,
Oj, nie dla was, kanonierzy,
Inny będzie je całował,
Co radośnie wnet nadbieży.

Kogoż czekasz, dziewko płocha,
Czy ułany mało strojne?
Czy ci nie w smak artyleria,
Co wygrała dzisiaj wojnę?

Czekam tego, co nie chodzi
Ni w czerwieni, ni we złocie,
Lecz tak szary, jako ziemia
Krew swą leje przy piechocie.

Wszelki ciężar z niego zdejmę
I karabin, co go tłoczy,
Pot ze skroni mu obetrę,
Ucałuję jasne oczy.

Chociaż umazany w błocie,
Milszy mi on nad książęta,
On mnie będzie dziś całował,
Nie wy strojni jak na święta.

Oj, nie będzie cię całował,
Nie zobaczysz go przy sobie,
Bo okrutnie spracowany
Z twoim sercem legnął w grobie.

Rok 1920.

Kornel Makuszyński,

Dzieje Ziarnka Pieprzu

Pieprz już od wielu wieków gra poważną rolę w sprawach światowych. Alaryk, król Gotów, po zdobyciu Rzymu w roku 408-ym, wyciskał z pokonanych panów świata daninę w postaci nie tylko 2,500 kilogramów złota, lecz i 1,000 kologramów pieprzu.

Można sobie wyobrazić z jakim żalem wytrząsali Rzymianie swe kufry ładowane srebrem i złotem, lecz za najcięższą część haraczu uważali pozbycie się swej najcenniejszej przyprawy kuchennej — pieprzu.

Nie darmo to Martialis, sławny satyryk, nie chciał przyjąć ofiarowanego mu dzika, ponieważ nie stać go było na przyrządzenie pieprznego sosu do tej smakowitej potrawy.

W Rzymie za pieprz można było kupić wszystko, od ziemi począwszy a na żonie skończywszy. Za kilka funtów pieprzu zyskiwało się przyjaźń najpotężniejszego monarchy.

W owych zamierzchłych czasach Persowie sprowadzali pieprz z Indyj, sprzedawali go Fenicjanom, a ci dostarczali go na rynki Grecji i Rzymu. W okresie średniowiecza handel pieprzem stał się monopolem Arabów, których karawany pośredniczyły między Indiami a kupcami Wenecji i Genui. Wśród ich klijentów znalazły się również porty hanzeatyckie Morza Bałtyckiego. W dwunastym wieku 1 kilogram pieprzu kosztował w Anglii 35 szylingów, a jeszcze w 1830-ym płacono tam 5 szylingów za kilogram.

Ponieważ Arabowie za nic w świecie nie chcieli zdradzić źródła swoich dostaw, Portugalczycy postanowili wykryć tajemnicę na własną rękę i znaleźli pieprz w Indiach i na Cejlonie. Kiedy śladem ich ruszyli Holendrzy, Hiszpanie i Anglicy, ceny pieprzu wprawdzie spadły, lecz wciąż jeszcze pozostał on najcenniejszym "korzeniem" w Europie.

Pewnego razu Towarzystwo Indyj Wschodnich wysłało konwój składający się z 86-ciu statków naładowanych pieprzem; 50 z nich wpadło w ręce wrogów, lecz dochód ze sprzedane-

go ładunku pozostałych 36-ciu statków pokrył straty z grubą nadwyżką.

Potem Holendrzy usiłowali utworzyć własny monopol w swych posiadłościach na Jawie i Sumatrze, lecz chociaż bronili swych plantacyj ogniem i żelazem, nie potrafili wytrzymać konkurencji przyrody, która we własnej osobie wystąpiła przeciw takiej polityce. Wiatry i ptaki wędrowne zabrały się do przenoszenia nasion pieprzu i wkrótce Malaje i Singapur stały się ośrodkiem światowego handlu korzeniami.

Dziś Wyspy Korzenne przestały już być romantycznemi krainami, o które tyle krwi się wylało w ciągu trzech stuleci i na których produkty, cenione na wagę złota, czekano z niepokojem na całym świecie.

Jeśli kiedy między nasze zęby trafi ziarnko pieprzu w jakiejś smakowitej potrawie, pomyślmy na pociechę, żeśmy rozgryźli problem lat minionych nie mniejszy od naszego atomowego.

Plantatorzy w Indiach Holenderskich, mimo swych najlepszych chęci, nie mogą sprostać obecnemu zapotrzebowaniu na pieprz, ponieważ w okresie inwazji japońskiej zostało zniszczonych 20 milionów krzewów pieprzu, a potrzeba pięciu lat zanim nowa sadzonka dojrzeje i wyda plon 10-iu funtów owoców. Sama Wielka Brytania importuje rocznie 6,000 ton pieprzu!

Polskie Słownictwo

Ile wyrazów ma język polski? Na oko biorąc (a raczej na ucho) około 800. Tyle wyrazów obraca w kółko przeciętny warszawiak swym językiem. Taki zapas słów starczy mu i do wyrażania swych uczuć i stanów psychicznych i czynności związanych z zarobkowaniem.

Dwa razy tyle słów, bo blisko 1,500, używa już chłop polski z pod Sieradza lub Pułtuska. Dochodzą tu bowiem rozliczne wyrazy będące synonimami roślin, zwierząt, narzędzi pracy.

O poniektórych współczesnych literatach mówią złośliwi, że mają bogate słownictwo obracające się w kręgu 2 tys. słów. No, ci literaci nie mają stylu tak bogatego, jak Mickiewicz, Sienkiewicz, czy Żeromski.

Faktem jest, jednak, że do przeciętnej produkcji dziennikarskiej wystarczy bardzo skromny zapas słów, którym z upodobaniem operują dziennikarze agencji prasowych.

Czy jednak to oznacza, że język polski jest tak ubogi? Nie. W słowniku Lindego (wydanie z r. 1854-60) jakiś zapaleniec obliczył, ilość wyrazów. Doszedł do sumy 58 tysięcy 756 wyrazów. Bliziński uzupełniając w ramach konkursu Polskiej Akademii Umiejętności ów słownik opracował przeszło 10 tys. "haseł", których w Lindem nie było. T. zw. "Słownik Wileński" wydany w 1861 roku przekroczył już 100 tys. słów. Rekord zaś bije 8-tomowy "Słownik Warszawski", z lat 1900-1926. Zawiera on bowiem ponad 300 tys. wyrazów i to wyrazów rdzennie polskich.

W plejadzie bowiem owych 300 tys. słów druzgocącą większość stanowią słowa rodzime. Jak obliczył kiedyś Julian Szwed, język polski przyswoił sobie z obcych języków tylko... 14,970 wyrazów. Co wobec 300 tys. słów pochodzenia rodzimego jest kroplą w morzu.

Wśród tej blisko 15-tysięcznej gromady wyrazów obcych 5,200 słów przyswoiliśmy sobie z łaciny, 3,900 z greki, 2 tys. z niemieckiego, 1,780 z francuskiego i 580 z włoskiego. 280 wyrazów w naszym języku jest pochodzenia angielskiego, 56 wyrazów z węgierskiego, 40 z holenderskiego, 30 ze skandynawskiego. Z rodziny języków słowiańskich pożyczyliśmy tylko 350 wyrazów w tym 200 od Ukraińców, w czym lwią rolę odegrali tu poeci polscy pochodzenia kresowego, 90 słów od Rosjan i 60 od Czechów. Kontakty nasze ze Wschodem wzbogaciły nasz słownik o 180 wyrazów tureckich — przeważnie dotyczących odzieży i broni, 140 wyrazów arabskich, 70 hebrajskich i 60 tatarskich.

Pobieżny przegląd owych zapożyczeń jest jakby lekcją historii rozwoju polskiego języka. Krajowy "Tygodnik Powszechny", dowodził, że Słowianie posiadali dostateczny zapas słów do abstrakcyjnego myślenia. Znali takie pojęcia jak myśl, rozum, dusza, świadczyłoby to o bogatym życiu psychicznym naszych praojców, a takie życie zawsze wzbogaca język. Toteż gdy na to przyszły później wyrazy łacińskie, których szermierzem był i Kościół i szkoła, nie w każdej dziedzinie klasyczny ten język starożytności wyrył swe piętno. I choć wyrazów łacińskich jest w naszym języku najwięcej — przez VII wieków uczono nas łaciny — więcej przyswoiliśmy sobie łacińskich form gramatycznych niż słów. Z czasów wojen tureckich zapożyczyliśmy wyrazy wschodnie. Inne słowa europejskie są już nowszej daty. Francuskie pochodzą przeważnie z XVIII w., niemieckie i angielskie z XIX. Jeśli chodzi o angielskie, to głównym ich propagatorem był wpierw sport, później dancing.

Zadziwia zaś stosunkowo mała ilość słów z innych języków słowiańskich. Ale to wytłumaczyć można tym, że języki te uboższe od naszego, niewiele nam mogły słów przekazać ze swego skarbca. Skarbca liczącego 300 tys. słów.

Ale tego wszystkiego nie czujemy na co dzień. Przeciętny nasz zapas słów liczący około 800 wyrazów wystarcza nam do życia. Do skarbnicy słów zawartej w słownikach sięgają tylko poeci i językoznawcy. A szkoda!

"UKŁUJ PSZCZOŁĘ"

Pewien zażarty przeciwnik Churchilla powiedział doń niedawno:

—Jestem zwolennikiem zwalczania nieprzyjaciela jego własną bronią.

Churchill odparł:

— To niech pan ukłuje pszczołę.

Słowiańskie Elementy w Języku Polskim

Należymy do wielkiej rodziny słowiańskiej, która w miarę swojego rozrostu zaczęła od piątego wieku opuszczać swoje pielesze zakarpackie, wędrując na zachód (Polacy, Czesi, Słowacy, Łużyczanie, Połabianie), na wschód (Rosjanie, Rusini), południe (Bułgarzy, Serbowie, Chorwaci, Słowieńcy). Jednym z najoczywistszych węzłów pokrewieństwa z naszymi pobratymcami pozostał język polski, w którym obok elementów wytworzonych przez polszczyznę w ciągu jej z górą dziesięciowiekowego indywidualnego rozwoju mamy prastarą spuściznę w postaci odziedziczonych właściwości głosowych, flekcyjnych, słowotwórczych, składniowych i słownikowych.

Rzeczą nieobojętną dla ewentualnych wniosków o konserwatyzmie, ew. modernizmie Polaków w świetle danych językowych jest pytanie, czy stosunkowo dużo w naszym języku jest pozostałości z epoki prasłowiańskiej.

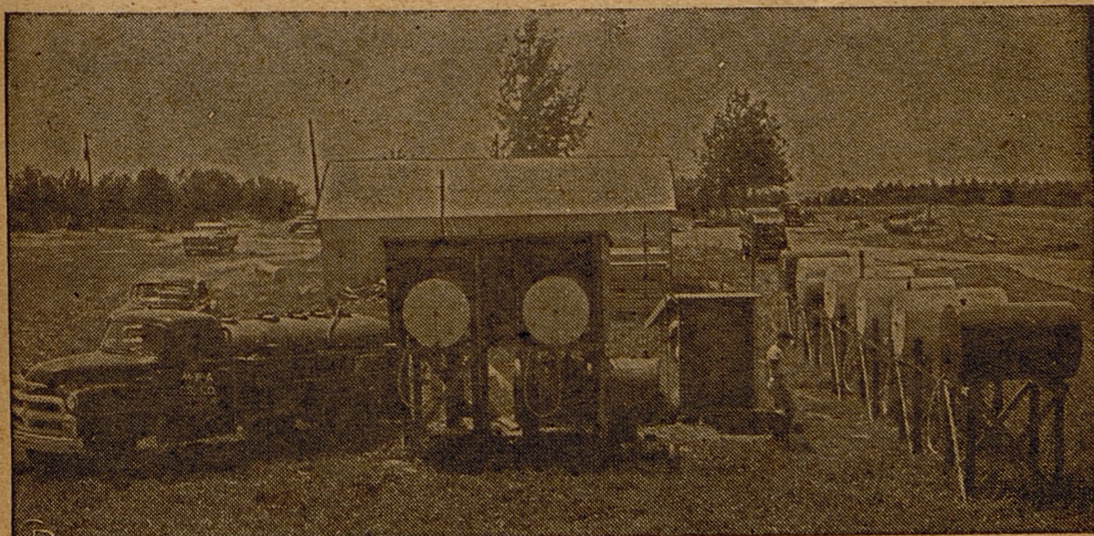
Profesor T. Lehr-Spławiński (Szkice z dziejów rozwoju i kultury języka polskiego), stwierdził, że ilość wyrazów prasłowiańskich, które w niezmienionej postaci słowotwórczej zachowały się do dziś w mowie polskich warstw wykształconych jest stosunkowo duża, obejmuje z górą 1,700 (tzn. przeszło 1,000 rzeczowników, 460 czasowników 170 przymiotników, 80 innych części mowy).

Zgrupowanie tego zasobu wyrazowego według znaczenia rzuca ciekawe światło na pewne zagadnienia historyczno kulturalne. Z tych bowiem 1,700 wyrazów zaledwie jedna dziesiąta (178) należy do świata duchowego, a z górą osiemdziesiątych (1450) należy do świata zewnętrznego; reszta — około 100 wyrazów, to zaimki, liczebniki, spójniki, przedimki, które dla tego rodzaju rozważań nie mają znaczenia.

Stąd prosty wniosek, że z epoki prasłowiańskiej odziedziczyliśmy przede wszystkim kulturę materialną, mniej zaś kulturę duchową. A to znów tłumaczy się tym, że u naszych praprzodków kultura materialna stała wysoko, nierównie wyżej od kultury duchowej. Z zakresu duchowej kultury odziedziczyliśmy pewie zasób pojęć oderwanych (duch, dusza, rozum, czucie, wola, miłość itp.) wierzeń religijnych i etycznych (Bóg, czart, grzech, prawda, wina, itp.).

O wiele zasobniejsze jest dziedzictwo w zakresie zewnętrznego życia człowieka: przyroda martwa (góra, brzeg, pole, itp.); przyroda żywa (dąb, grab, lipa itp); zwierzęta (niedźwiedź, tur, wilk itp.); życie rodzinne na sposób patriarchalny rozwinięte (ojciec, matka, stryj itp.); kultura gospodarcza (żyto, rola, pszenica itp.).

Biały Kolor i Cień Chronią Gazolinę



W Columbus, Mo., Stowarzyszenie Farmerów, Uniwersytet Missouri i Ethyl Corp. dokonały doświadczenia, które wykazało, że zbiorniki z gazoliną pomalowane na kolor biały i umieszczone pod dachem zmniejszają znacznie parowanie paliwa. Do eksperymentu użyto osiem zbiorników wypełnionych 300 galonami gazoliny każdy. Po trzech tygodniach zbadano ich zawartość i okazało się, że umieszczone w cieniu i pomalowane na biało zbiorniki utraciły po 1 galonie, inne zaś po osiem.

(International)

Legendy i 80 Pałaców Dawnej Warszawy

"Liczę z Zamkiem Królewskim i innymi publicznymi gmachami do osiemdziesięciu wspaniałych, starych i nowych pałaców" — pisał w swych wspomnieniach z podróży Fryderyk Schulz — delegat Inflant na Sejm Czteroletni.

Pewnego dnia, podczas wędrówki po Warszawie delegat Inflant zatrzymał się urzeczony w miejscu, gdzie Tamka zaczyna gwałtownie spadać w dół tworząc po obu swych bokach malowniczą, zieloną skarpę. Po prawej stronie pędzącej w dół ulicy skarpa wznosi się czerwonym bastionem, nad nim bieleje wysmukła bryła XVII-wiecznego zameczku.

W lochach — przypomina legenda — M. Szyparska — rezydowała nieszczęśliwa królewna zaklęta w Złotą Kaczkę. Była ona strzeżona i więziona w piwnicach przez smoka. Nocą Złota Kaczka pływała po niewielkim źródełku, bijącym w samym środku ponurych podziemi, czekając na swego zbawcę.

Śmiałkowie, choć było ich z początku wielu, ginęli w pojedynku ze straszliwym smokiem. Mijały lata i Złota Kaczka straciła już wszelką nadzieję powrócenia do dawnej postaci, gdy którejś nocy smok otrzymał śmiertelną ranę z rąk pewnego młodzieńca, przed chłopcem stanęły otworem piwnice z niezmierzonymi skarbami, przed nieszczęśliwą królewną — nadzieja wolności.

Na próżno jednak Złota Kaczka na wszystko zaklinała chłopca, by spełnił jeszcze jeden warunek niezbędny do przywrócenia jej dawnej postaci z nikim nie dzielił się ani groszem.

Młodzieniec dał jałmużnę ubogiej staruszce i cały czar powrócił.

Źródełko biło ze zdwojoną siłą, talary znów znalazły się w podziemiach, a Złota Kaczka daremnie wyglądała swego zbawcy. Wygląda go podobno po dziś dzień, bo wśród odważnych i szlachetnych nie znalazł się taki, który by nie podzielił się z kimś choć najmniejszą cząstką skarbów.

W roku Konstytucji 3 Maja, pałac należący wówczas do książąt Ostrogskich przeżywał jeszcze okres swojej świetności i mógł zarówno swą stroną zewnętrzną jak i pięknie urządzonym wnętrzem olśnić cudzoziemca, ale już w roku 1820, kiedy posiadłość kupował sekretarz policji miejskiej, zameczek przedstawiał smutny obraz zniszczenia.

Sekretarz policji miejskiej nie umiał zachwycać się malowniczym położeniem zameczka ani pięknem klasycznej architektury, miał za to wiele zmysłu praktycznego. Pałac przebudowano na koszary policji. Odtąd Złota Kaczka ustąpiła miejsca w lochach wsadzonym tu złoczyńcom, a jeszcze później beczkom win i miodów.

Po policji, szpitalu i domu dla podrzutków, niezbadaną koleją losu, budynek przeszedł na własność Konserwatorium Warszawskiego, którego władze wykazały całkowitą ignorancję w dziedzinie dobrego smaku, polecając nad bastionem wznieść secesyjną budowlę, łącząc ją ze starą częścią w sposób przedziwnie mało harmonijny. Zresztą w lecie 1944 roku wojna położyła kres wszelkim sporom na ten temat. Obie części pałacu, zarówno ta stara, jak i nowa przestały istnieć, ale obecnie go odbudowano.

Na Miodowej, pod oknami pałacu Branickich, nie było już miejsca na legendę. Tamtędy, w pamiętne dla stolicy dni Insurekcji Warszawskiej przetaczała się historia.

Zza szczelnie zamkniętych okien prawdziwie magnackiej rezydencji możnowładcy polskiego, hetmana wielkiego koronnego, Jana Klemensa Branickiego — przyglądano się z trwogą, jak rano 17 kwietnia między godziną 6:30 a 7 wytaczano i przygotowywano do akcji działo, osłaniające poruszania się wojsk Igelstroma. Jakoż nie udał się ten manewr i przy użyciu karabinów mieszczaństwo warszawskie pod wodzą mistrza Kilińskiego wdarło się do obszernych zabudowań pałacu Branickich. Otwarto okna i pałac targowiczanina stał się jeszcze jedną więcej twierdzą społeczeństwa warszawskiego.

Nie żywiąc już sympatii do własnej rezydencji, po śmierci Branickiego, jego żona Izabela z Poniatowskich pozbyła się pałacu sprzedając go w roku 1804 Niemojewskim.

Odtąd, zmieniając często gospodarzy i stając się kolejno własnością Sołtyków, Dyzmańskich, Szymańskich i Dzechcińskich, piękny niegdyś pałac zamienia się w ruinę, aż po pobieżnym remoncie staje się smutną, ponurą kamienicą czynszową, której brzydka fasada zaprzeczała obrazowi Canaletta przedstawiającemu pałac w okresie jego dawnej świetności.

Pałac odbudowano niemal od fundamentów według starych sztychów.

Zgrupowane w dalszym odcinku ulicy Miodowej wojsko wdarło się do barokowego pałacu Radziwiłłowskiego, stojącego na Miodowej, nieopodal ulicy Długiej, powybijało nawet żelazne drzwi, wyłamało futryny, poniszczyło okna, lamperie, boazerie.

W roku 1823, kiedy generał napoleoński Ludwik Pac kupił wraz z większym, otaczającym terenem, pałac Radziwiłłowski — świadka minionych wydarzeń — sprowadzony z Włoch architekt Marconi uznał jego stan za tak kompromitujący, że postanowił ukryć go w podwórzu wspaniałej, nowej budowli znanej w Warszawie pod nazwą pałacu Paca.

Pałac ten w ówczesnych czasach stanowił niemałą rewelację architektoniczną, przy opracowaniu projektu bowiem, ar-

chitekt sięgnął do nieznanego jeszcze w Polsce najnowszego włoskiego budownictwa neorenesansowego.

Historia daje znać o sobie w każdym starym, łudzącym dziś świeżością tynków, pałacu warszawskim. Tędy to, obok pamiętającego jeszcze czasy najazdu Szwedów pałacu Kazimierzowskiego, szedł do położonego w pobliżu pałacu Radziejowskiego, gdzie stoczył sławną walkę z małpami, sienkiewiczowski pan Zagłoba.

Tu, w salach pałacu Kazimierzowskiego, na którego tympaonie zachodnim przedstawione są alegorie nauk i sztuki pod postacią Apolla i dwóch Muz z atrybutami astronomii, poezji i teatru, mieściła się Szkoła Kadetów. Stąd wyszedł Kościuszko i Jasiński. Stąd prowadziła na Wolę droga Sowińskiego.

Od Gęsiego Do Wiecznego Pióra

U narodów, które posługiwały się niegdyś pismem obrazkowem, nie mogło być jeszcze mowy o pisaniu we właściwem tego słowa znaczeniu, ale raczej o malowaniu. Toteż Chińczycy, u których prawdopodobnie najpierw powstała sztuka pisania, malowali raczej niż pisali, posługując się tuszem i pędzelkiem. Tego samego sposobu używali do swoich hieroglifów Egipcjanie. Asyryjczycy znali tylko pismo klinowe, którego główny materiał był, jak wiemy, ten sam, jakiego używano do budowy swych wspaniałych pałaców.

Wiemy, że za czasów greckich istniał już atrament. Pisano nim na pergaminie i na papirusie. Najosobliwszego jednak materiału użył Temistokles, kiedy chciał udzielić królowi perskiemu bardzo ważnej wiadomości. Kazał mianowicie ogolić głowę jednemu z niewolników i napisał na niej list, który po niedługim stosunkowo czasie, jak łatwo domyślić się, został zakryty odrastającemi włosami. List ten mógł odczytać król w chwili otrzymania go, oczywiście, dopiero po zgoleniu czaszki niewolnika.

Rzymianie posługiwali się przeważnie wojskowymi tabliczkami, na których pisali za pomocą rylca z kości słoniowej. Znali jednak również pióra trzcinowe i atrament, który, jak opowiada rzymski pamiętnikarz Pliniusz, składał się z sadzy, kleju i gumy.

Od czasów starożytności i średniowiecza do czasów nowożytnych dokonany został wielki postęp w zakresie sztuki pisania i używanych przy niej przyborów. Postęp ten jest szczególnie szybki w okresie intensywnego rozwoju przemysłu i odbywających się coraz to nowych udoskonaleń technicznych ostatnich dziesiątków lat.

W dwudziestym wieku nie można by sobie wprost wyobrazić życia bez pióra do pisania. I pomyśleć, że jeszcze 80 lat temu dziadkowie nasi używali jedynie piór gęsich!

Wynalazcą pierwszej stalówki był robotnik jubilerski w Birmingham (Anglia), Józef Gillot.

Było to w czerwcu 1885 r. Kiedyś przy pracy zdarzyło mu się przypadkiem rozszczepić na końcu cieniutkie dłutko jubilerskie. Chciał natychmiast szkodę naprawić, bojąc się wymówek szefa. Nim zdążył jednak to zrobić, wezwano go do podpisania jakiegoś kwitu. Gillot, nie mając pod ręką pióra gęsiego, zamaczał dłutko w atramencie i kwit podpisał. Przekonał się przy tym, że metalowem narzędziem l e p i e j można się podpisywać niż gęsiem piórkiem. Wtedy wpadło mu na myśl, że mógłby przecież masowo wyrabiać swe "pióra".

Pierwsze fabrykowane przez Gillota stalówki, różniły się bardzo od obecnie używanych. Rączka tworzyła z samą stalówką jedną całość. Były to poprostu stalowe wałeczki, długości obecnie używanych ołówków, na końcu spłaszczone i rozszczepione.

Pióra te miały od razu duże wzięcie, tak, że w niedługim czasie Gillot porzucił pracę jubilerską i założył własny warsztat fabrykacji piór. Dorobił się na tem wcale pokaźnego majątku. Z czasem zaczął rzeźbić różne ozdoby na rączkach. Potem zaczął nawet na nich robić inkrustacje z masy perłowej i złota.

W niespełna dwa lata, pióra Gillota stały się sławne na obu półkulach. Zaczęto wyrabiać oddzielnie stalówki, a oddzielnie rączki i odtąd rozwój fabrykacji poszedł już bardzo szybko naprzód. Nie było państwa, w którem by nie powstała przynajmniej jedna fabryka stalówek.

Dopiero jednak 20-ty wiek, wiek przyśpieszenia tempa życia, przyniósł zasadniczą zmianę w wyrobie piór.

Ludzie interesu doszli do przekonania, że tracą za dużo czasu na ciągłe maczanie stalówki w atramencie. Ponieważ stare przysłowie głosi, że potrzeba jest matką wynalazków, więc wkrótce skonstruowano pierwowzór o b e c n i e rozpowszechnionego "wiecznego pióra".

Wynalazcą tego pierwowzoru był braciszek, kwestarz z zakonu OO. Kapucynów, z klasztoru LaRoche w Sabaudii. Na imię braciszkowi było Kandyt. Ponieważ brat Kandyt w czasie swych licznych wędrówek kwestarskich nie rozstawał się z flaszeczką atramentu i piórem, często zdarzało się, że flaszeczka z inkaustem nie była dosyć mocno zakorkowana i wtedy cała zawartość torby podróżnej zalana była atramentem.

Po kilku takich wypadkach, zaczął brat Kandyt przemyśliwać nad tem, jakby się na przyszłość uchronić od podobnych nieprzyjemności. Po dłuższym majstrowaniu, wpadł na

pomysł pióra zaopatrzonego w rezerwuar na atrament. Rezerwuar ten sporządzony był z rurki mosiężnej, zamykanej korkiem umocowanym za pomocą spiralnego drutu. W niedługim czasie powstało w miejscowości Sallanges osobne towarzystwo dla eksploatacji wynalazku brata Kandyta.

Teraz nie ma chyba żadnego państwa cywilizowanego, w którem nie byłoby przynajmniej jednej fabryki wiecznych piór.

Obecnie weszły w modę pióra ze szklaną "stalówką". Niemal każdy rok przynosi w tej dziedzinie jakieś ulepszenia. Już na wiele lat przed wielką wojną zaczęto wyrabiać wieczne pióra ze złotą stalówką. Potem dodano dla trwałości koniec z irydium. Pierwsze złote pióra były bardzo drogie i tylko bogatych stać było na ich kupowanie. Obecnie są one już dostępne szerszemu ogółowi.

Lecz z czasem i pióro zostaje wyparte przez maszynę do pisania. Nadejdzie czas, gdy pióro służyć będzie jedynie do podpisywania się... Postęp cywilizacji idzie ciągle naprzód; szalone tempo dzisiejszego życia wymaga też od człowieka coraz to nowych udoskonaleń technicznych.

Jak wielkie zastosowanie znajduje dziś stalówka we wszystkich krajach, wystarczy sobie nadmienić dla ogólnej orientacji, że Polska zużywała przed wybuchem ostatniej wojny 4-5 milionów stalówek rocznie, których głównymi odbiorcami byli, naturalnie, uczniowie.

Warszawa Powstała w Roku 1300

W wyniku dotychczasowych badań wyjaśniono już dotąd wiele niepewnych punktów w dziejach stolicy.

Najpierw trzeba było ostatecznie stwierdzić, kiedy powstało miasto t. zw. "lokacyjne" (z wszystkimi urządzeniami i uprawnieniami miejskimi). Niektórzy historycy przesuwali założenie miasta do około 1200 roku, inni — do pierwszej ćwierci XIV wieku. Otóż wydobyte dotąd z terenu Starego Miasta zabytki świadczą, że założenie miasta nastąpiło w samym początku XIV wieku, około roku 1300.

Dokumenty pisane raz tylko wspominają najstarsze mury, mianowicie w roku 1339. Trzeba było odnaleźć ślady tych murów i określić, w jakiej kolejności powstawały. W końcu roku 1953 odnaleziono resztki wału ziemnego, zbudowanego, jak świadczą skorupy i zabytki, około roku 1300. Wał ten otaczał miasto mniej więcej od wylotu ulicy Piekarskiej aż do skarpy wiślanej, t. j. od początku dzisiejszy ulicy Brzozowej. Na jego rozwaliskach zbudowano w połowie 14 wieku mur ceglany. Architekci zbadali ten mur dokładnie metr za metrem. Odkryto fosę 14-wieczną z murowanym przedbramiem. Na jego miejscu zbudowano potem murowany most, wiodący do Nowego Miasta.

W końcu 14 wieku, po 1379 roku, zbudowane zostały mury obronne od strony Wisły. Badania resztek murów stwierdziły ostatecznie, którędy ta część obwarowań przebiegała. Wiercenia badawcze pozwoliły też stwierdzić jak wyglądała ta część miasta. Okazało się, że ulica Brzozowa powstała na wysypiskach. W tym miejscu skarpa wiślana opadała stromo ku rzece, która płynęła w pobliżu miasta innym niż dziś korytem.

Na terenie samego Starego Miasta odnaleziono różnorodne ślady najstarszej drewnianej zabudowy. Późniejsze budynki z głębokimi piwnicami oraz różnorodne prace kanalizacyjne bardzo zniszczyły te najstarsze ślady. Mimo to można już na podstawie odkrytych resztek ustalić, jak wyglądały najdawniejsze domostwa.

Przy Rynku Nr. 30 znaleziono część podwalin drewnianego domu budowanego "na zrąb". Tak samo były budowane najstarsze budynki użyteczności publicznej, jak np. szpitale. Odsłonięto na przykład drewniany zrąb szpitala św. Ducha.

Dużym i niespodziewanym osiągnięciem stało się odnalezienie kilku piwniczek zbudowanych w podwórzach domów, jak np. przy ul. Wąski Dunaj 1 czy przy Rynku Nr. 30.

Badania architektoniczne i archeogiczne wyjaśniły też sprawę zabudowy murowanej. Przed rokiem 1400 powstało tylko kilka domów murowanych. W wieku 15 już około 70 procent budynków przy Rynku i głównych ulicach było murowanych.

Po odgruzowaniu Barbakanu odsłonięto ślady przebudowy, jakiej uległo zarówno dawne przedbramie, jak i fosa, przesunięta bardziej w kierunku Nowego Miasta.

Dokładne zbadanie jednego wycinka 15-wiecznej fosy między ul. Piekarską i Wąskim Dunajem pozwoliło odtworzyć dzieje i losy umocnień obronnych. Już w końcu 16 wieku fosa została zasypana. W czasch najazdu szwedzkiego fosa ta była już użytkowana—została zabudowana szopami czy innymi budynkami gospodarczymi. Wkrótce potem któryś z okolicznych garncarzy zbudował tu z cegieł kopulasty piec do wypalania garnków, kafli itp.

Prace archeologiczne, prowadzone nadal w wielu punktach dostarczają ogromnej ilości skorup i garnków glinianych, kawałków drewna, nawet całych wiader, beczek, korytek, różnych przedmiotów szklanych i metalowych.

Po gruntownym ustaleniu chronologii zabytków, czyli ich wieku następuje dalszy etap pracy. Drogą starannego zestawienia wszystkich wstępnych opracowań wnioskuje się o poziomie życia w dawnych czasach: dowiadujemy się, co wówczas wytwarzano, gdzie się grupowały bogatsze, a gdzie uboższe przedmioty, a potem ogólniej, czym się zajmowali mieszkańcy poszczególnych bloków (kwartałów) miasta — słowem, odtwarza się w miarę możności obraz życia dawnych mieszkańców. Także i do zagadnienia handlu

do kwestii powiązań z innymi miejscowościami i krajami znajduje się bardzo wiele cennych źródeł w wyniku tych szczegółowych i żmudnych badań archeologicznych.

Tak samo żmudne i szczegółowe są prace i dociekania architektoniczne. Tu porównuje się wszystkie szczegóły wykonania murów. Nie tylko sposób układania cegieł w murze (czyli tak zwany "wątek" muru), ale i rozmiary cegły, a przede wszystkim technika ich wykonania odgrywają bardzo wielką rolę. Chodzi tu głównie o różnicę między cegłami ręcznie wykonanymi w formach.

Architekci uwzględniają przy swych badaniach także analizę zaprawy murarskiej oraz sposób stawą ich jest DDT, są one więc zupełnie skuteczne. Skrzynie cedrowe są dobre, jeśli wkłada się do nich odzież świeżo wypraną lub wyczyszczoną, w których jeszcze ćma mola nie zdążyła złożyć jajeczek.
jej rozprowadzenia w murach. Na podstawie tych wszystkich danych można ustalić czas wykonania cegieł i wybudowania murów. Wyniki tych opracowań nanosi się w pracowniach kreślarskich, na specjalne plany czy plansze.

Całe to żmudne przygotowanie źródeł archeologicznych i architektonicznych pozwala dopiero określić wiek i charakter znalezisk.

Henryczek

Zaprosiłam do siebie na tydzień moją kuzynkę Helcię, jej męża i jej dziecko. Helcia ma bardzo miłe dziecko i posiada przy tym swoje własne metody wychowawcze.

Mąż Helci ma to samo miłe dziecko, ale za to zupełnie inne metody wychowawcze. Dlatego też ich miłe dziecko jest zupełnie niewychowane.

Rano słyszę przez drzwi, że mały Henryczek nie chce wstać.

— Niech sobie jeszcze troszeczkę poleży — mówi mama.

—Nie, w tej chwili wstań! — woła tato.

— Nie krzycz na dziecko! — mówi mama

— Jak nie wstaniesz, to zobaczysz! — złości się tato.

— Nie groź dziecku! — krzyczy mama.

— Kiedy on nie słucha — niecierpliwi się tato.

— Bo ty nie masz właściwej metody wychowawczej — mówi mama.

— Ha, ha, a twoja lepsza? — drwi tato.

Tak, bo do dziecka trzeba perwswazją — odpowiada mama.

— Spróbuj — ironizuje tata.

— Henryczku — mówi słodko mama — jak nie wstaniesz, to tatuś będzie płakał.

— Nie kłam dziecku — przerywa tato.

— Henryczek jest grzeczny chłopczyk — szczebiocze mama.

— Nie pochlebiaj dziecku! — oponuje tata.

— Daj mi spokój—tupie nogą mama.

— Ja wiem co mówię! — trzaska o stół tato.

Na ten hałas wbiegam przerażona do ich pokoju. Wówczas oboje mnie biorą za świadka.

— Co ty na to, że on mi straszy Henryczka? — woła mama.

— Co ty na to, że ona go psuje? — krzyczy tato.

A ja bezradna, kieruje oczy w stronę łóżeczka dziecka. Ale Henryczka tymczasem już tam nie ma. Znudził się kłótnią mamy i taty i wolał pobiec do mego pokoju, gdzie otworzył flaszkę atramentu i wylał go na moją nową bluzkę.

— Widzisz, to twoje wychowanie — krzyknął na to tata.

— Nie to twoje metody — odkrzyknęła mama.

— Ale to moja bluzka — wrzasnęłam ja i dałam Henrykowi klapsa.

Wtedy mama i tato nagle pogodzeni rzucili się na mnie oboje:

— Nie ruszaj naszego dziecka!

— Jak śmiesz tknąć nasze dziecko!? Opuszczamy natychmiast ten dom!

I mama zaczęła się pakować, tato jej począł pomagać, ale nagle mały Henryczek powiedział, że nie chce wyjechać od cioci.

Wówczas mama zaczyna go prosić, tato grozić, mama tłumaczyć, tato krzyczeć, mama perswadować, tato straszyć wreszcie mama zezłościła się na tatę, tato zrobił awanturę mamie, a mały Henryczek pobiegł do kuchni, aby wsypać mi proszek mydlany do zupy.

Uciekłam z domu, jak z procy.

Czy może ktoś z was ma ochotę zaprosić do siebie mamę, tatę i Henryczka?

W Albumie

W promieniach słońca i w kroplach rosy
Nie pytaj!
Lecz otwórz ducha pogodne oczy
Na wszystko piękne, co cię otoczy,
W promieniach słońca i w kroplach rosy
Zakwitaj!

Nie zdzieraj szczęścia urojeń wiotkich,
Nie zdzieraj!
Ani nie badaj nazbyt oględnie:
Czy ten kwiat wonny w ręku ci więdnie?
Lecz póki pora, z kielichów słodkich
Miód zbieraj!

Przechowuj w sercu szlachetną marę,
Przechowuj!
I żyj miłością swego narodu...
A w chwilach smutku, w chwilach zawodu,
Jak powój!

Zawsze Wierni Polsce "Kaszebi"

Podobno 7 miast wiedzie ze sobą spór, które z nich jest stolicą Kaszub:

"Gdańsk, miasto liczne,
Kartuzy śliczne,
Święte Wejherowo,
Lembork, Bytowo,
Cna Kościerzyna
i Puck perzyna".

"Nie podejmuję się rozstrzygnięcia tego sporu" — pisze L. Dwornicki — "należałoby znać dokładnie dzieje ziemi kaszubskiej i jej ludu, aby wystąpić w roli arbitra. Są u nas znawcy spraw kaszubskich, grono ich nie jest jednak liczne — to jest może przyczyną, że po wojnie tak mało pisze się o rejonie kaszubskim.

Tak się jakoś dzieje, że istnieją w Polsce regiony "uprzywilejowane" i "pokrzywdzone". O tych pierwszych nie zapominają nasi pisarze, poeci, malarze, rzeźbiarze itp. — wystarczy wymienić: ziemię łowicką, krakowską, podhalańską czy śląską, a te trochę "od macochy" to kurpiowską, olsztyńską, kaszubską, podlaską. Dzieje się to trochę z krzywdą dla naszego folkloru; zubożamy go niepotrzebnie, pozbawiamy piękna i oryginalności. Najwyższy więc czas pokazać naszemu społeczeństwu ten cały bajecznie kolorowy w słowie, pieśni, stroju i tańcu lud, w całej jego wielkości i bez skrótów. Sądzę, że gdyby rozpisać konkurs na bogactwo językowe gwar, to pierwsze miejsce zdobyliby Kaszubi.

Mowa, którą posługują się dziś Kaszubi, jest narzeczem języka polskiego, wyrosłym i rozwiniętym z tego pnia językowego co i inne gwary polskie.

Trzy dni w Wejherowie — to niedużo, trzeba wiec bardzo się śpieszyć, aby możliwie jak najlepiej poznać ludzi i miasto.

Na masywnej gotyckiej wierzy kościoła św. Stanisława Kostki jest godzina 8, gdy szybko przechodzę ulicą Jana Sobieskiego, by zdążyć do szkoły na rozmowę z rodowitym Kaszubem prof. Hubertem Sucheckim. Zastałem go w pokoju nauczycielskim, gdy przeglądał zeszyty z wypracowaniami swych uczniów. — Profesor jest wykładowcą języka polskiego, to ułatwia nawiązanie rozmowy.

— Panie profesorze, czy duży jest procent dzieci kaszubskich w szkole?

— Przeszło 70 procent młodzieży to Kaszubi, w domu mówią oni przeważnie gwarą kaszubską.

— Czy w związku z pewnymi właściwościami gwary kaszubskiej istnieją trudności w nauczaniu dzieci poprawnej polszczyzny?

Zamiast odpowiedzi, profesor pokazuje mi kilka zeszytów. Przeglądam i widzę podkreślone czerwonym atramentem wyrazy "ściegulnie", "zagel", "ribka", "grebi" — To są błędy charakterystyczne dla dziatwy kaszubskiej — mówi profesor. Gwara kaszubska składa się z przeszło 76 dialektów, ale ogólno - kaszubską cechą jest wymowa ś, ź, ć, dź, jako s, z, c, dz, natomiast tylko północno-kaszubska jest wymowa polskiego ł jako l, np. chlop. Kaszubi wymawiają również "y" jako "i", np. "dim", "ribka", również typowym dźwiękiem kaszubskim jest niewargowa odmiana "e", która w książkach kaszubskich znaczona była "e", np. zeczlewie (życzliwie), cedzu (cudzy).

Jako język ludowy mowa kaszubska posiada bogatą frazeologię i stanowi cenne źródło dla badania rozwoju języka polskiego. Niektórzy uczeni uważają, że jest ona narzeczem polskim ze szczątkami mowy wymarłych Pomorzan. Jeszcze dziś zarówno starsze jak i młodsze pokolenie chętnie posługuje się gwarą kaszubską. — Młodzież chciałaby przede wszystkim podkreślić swą regionalność w zespołach pieśni i tańca. W szkole taki zespół prowadzi prof. Suchecki. Chętnych jest dużo, natomiast pewne trudności napotyka zespół przy odtwarzaniu regionalnych strojów kaszubskich. Te, które zostały obecnie wprowadzone, podlegają surowej krytyce ludności kaszubskiej, która uważa, że odbiegają one znacznie od ubiorów ich dziadków czy pradziadków.

— Miarą zainteresowania się młodzieży sprawami kaszubskimi jest to — kończy swoje opowiadanie prof. Suchecki — że zbiera ona bardzo chętnie opisy dawnych obyczajów obrzędów i uroczystości, zasłyszanych od swoich rodziców czy dziadków i przynosi je do szkoły w formie gotowych już opracowań.

W hotelu, w pokoju, który przez trzy dni był moją kwaterą, wisiał obrazek z następującym napisem: "Uwielbianie księżyca przez duchy". — Możliwe, że dziś duchy na Kaszubach zajęte są uwielbianiem księżyca, dawniej natomiast miały one sporo pracy, gdyż legendy, baśnie i opowiadania ludowe zatrudniały je w życiu codziennym Kaszubów. Istniały naturalnie "niezawodne" sposoby uniknięcia różnych złośliwych duchów, które sprowadzały choroby lub robactwo do domu, względnie źle wpływały na charakter dziecka. Oto kilka przepisów. W Wielki Piątek — (Vjelgji Pjątk) zamiatały kobiety dom przed wschodem słońca i wynosiły śmiecie nieraz po rozebraniu się do naga, na grunt sąsiada przez to uwalniały dom od robactwa, które teraz przenosiło się do sąsiada.

Dowiedziawszy się o tym dawnym kaszubskim zwyczaju pomyślałem sobie, że jednak w naturze nic nie ginie, gdy w lecie na plażach pomorskich widuje się dziś kobiety podobnie ubrane jak Kaszubki "przed wschodem słońca", w swych torbach i torebkach przynoszą one przeróżny "sprzęt", którym zaśmiecają całe wybrzeże morskie. Jednym słowem kobiety z najstarszych obyczajów potra-

fią zachować to, co jest dla nich najbardziej korzystne.

"Drugi zwyczaj kaszubski powinien być, ku uciesze wszystkich mężczyzn, stosowany i w dobie obecnej. Głosi on bowiem, że akuszerka kładzie dziewczynkę zaraz po urodzeniu pod ławkę i zostawia ją tam przez chwilę, co podobno powodować ma, że siedzi ona chętnie w domu i nie biega bez ustanku po wsi.

Aby nie zrazić zbytnio płci pięknej, podam i trzeci zwyczaj kaszubski, aczkolwiek sądzę, że i bez tych dzisiejszych zabiegów dzisiejsze kobiety, korzystając z równouprawnienia, potrafią odnieść zdecydowane zwycięstwo. Przepis brzmi następująco: dla zapewnienia sobie powodzenia w małżeństwie. powinna panna młoda włożyć na siebie w czasie ceremonii slubnych, część ubrania męskiego, lub wpiąć panu młodemu szpilkę w kołnierzyk. Powinna ona również prosić go o pieniądze i wyrwać mu portmonetkę, wówczas nie będzie on mógł wydawać grosza bez jej wiedzy.

Starsze pokolenie pragnie jednak, aby kaszubski dorobek literacki nie przepadł i upomina się o wznowienie dawnych wydawnictw kaszubskich. Dotychczas w pismach wychodząna Wybrzeżu istniał t. zw. "Kącik kaszubski" — był on prawdziwym schronieniem dla poezji i prozy kaszubskiej, został niestety skasowany. Czyżby więc pisarze kaszubscy (a jest ich spora liczba), mieli pisać "do szuflady?" Nie! Ostatnio bowiem na tym odcinku dała się zauważyć duża poprawa i niebawem ukaże się zbiór wierszy i fragmenty prozy dwóch autorów kaszubskich."

Warszawo!

Codziennie jesteś z nami, stolico Wielkiej Wojny.
Nad chmury groźnych zdarzeń wieże Twe wzrastają
A poeci wplątani w rytm snów niespokojnych
Na twych ulic klawiszach — czarne pieśni grają.

* * * * * * * * * * * *

W gabinetach się zjawisz nagle, niespodzianie
Na mapach dyplomatów kreśląc swoje imię —
I znów odchodzisz w ciemność, by nieubłaganie
Nocą śpiących podrywać i rzucać na linię.

Wciąż biją nas po twarzy, po oczach, po ustach
Nazwy znanych zaułków — krwawe strzępy miasta
Gdzie śmierć nie przyszła miękka, dobroczynną chustą,
Lecz wybuchła okrzykiem w płomieniach i trzaskach.

By pójść marszem niezłomnym zwycięskiej legendy
Na wszystkich szlakach świata młode pięści
I zwalić się, jak burza, warkotem śmiertelnym —
Nad Berlinem, Kolonią — pieśnią polskiej zemsty.

Teraz już wszystkie drogi zbiegły się na północ,
Twarze spalone słońcem, chłostane wiatrami
Płomienieją, jak wtenczas, Twą etiudą dumną
Wyrzuconą, jak sztandar nad barykadami.

O, nie chcę wracać w kwiatach, wśród oklasków grzmiących!
Nie będzie mnie otaczać koturnowa sława.
Niech mnie tylko po oczach, po twarzy, wśród słońca
Twój rytm, wolna Warszawo, niech smaga, niech smaga!

Niech pochłoną mnie znowu ulice dzieciństwa
I oplotą na zawsze kolorową wrzawą —
Bym znowu czuł, jak dawniej, Twoje serce blisko
Dźwięczące wolnym rytmem — Warszawo!! Warszawo!

Jan Olechowski

Wymowa Kwiatów

Wiemy co każdy z nas mówi o kwiatach, mianowicie, że są pachnące, że są piękne. A co kwiaty mówią — do nas?

Oto kilka przykładów, jak sobie w niektórych krajach od najdawniejszych czasów tłumaczono mowę, a raczej wymowę kwiatów i co ta wymowa oznacza.

Agrest — to obraza, Bodiak — przywiązanie, Barwinek — nadzieja, Bławatek, niebo czyli szczęście, Bratki, obojętność (brak uczucia), Cyprys, śmierć, Dąb, siła, Fiołek, skromność, Goździk czerwony, miłość, Jaśkier, zazdrość. Kłos pusty, ubóstwo, Laurowa gałąź, sława, Lilia, niewinność, Mak, wieczór, Mech, starość, Mirt, wesele, Niezapominajka, wierna pamięć, Palmowa gałąź, zwycięstwo, Pączek pomarańczy, dziewictwo, Pączek Róży, miłość, Pierwiosnek, szczerość, Pokrzywa, złośliwość, Rozmaryn, łzy, Rumianek, ukojenie, Wrzos samotność.

Dawniej, gdy chciano wyrazić odpowiednie uczucie danej osobie, to zamiast słów i listów, posyłano roślinę lub kwiat.

Odbiorca wiedział, co to ma oznaczać.

Znaczenie Imion

Prawie wszystkie imiona, których używamy całkiem bezmyślnie, coś oznaczają w językach starożytnych.

Najstarsze imiona są pochodzenia hebrajskiego.

Oto garść imion i ich znaczenie: Adam oznacza właściwie: Wyrosły z ziemi. Ewa — Życie, Anna (Hannah) — Niewinna, Elżbieta (Eliscabeth) — Wielbiąca Boga. Jan (Johnnes) — Błogosławiony. Józef (Joseph) — Mnożący. Maria (Mirjam) — Gorzka. Michał (Michael). — Kto dorówna Bogu? Tomasz (Thomas) — Bluźnię.

Bardzo wiele jest imion greckiego pochodzenia.

Agata — Dobra. Agnieszka — Cnotliwa. Aleksandra — Opiekun. Andrzej (Andreas) — Męż-

ny. Krzysztof (Christoph) — Nosiciel Chrystusa. Eugeniusz Dobrze Urodzony. Jerzy (Georges) — Pracownik na roli, wieśniak. Helena — Promienna. Irena — Pokój. Katarzyna (Kathare) — Czysta. Mikołaj (Mikolaos) — Zwycięstwo Ludu. Piotr (Petros) — Skała. Filip (Philos—przyjaciel, hipos koń). Przyjaciel koni. Zofia — Mądrość. Stefan — Uwieńczony. Teodora — Dar Boski.

Równie liczne są łacińskie imiona.

August — Wzniosły. Feliks— Szczęśliwy, stąd po polsku — Szczęsny. Cecylia — Niewidoma. Klara — Czysta, Laura — Uwieńczona laurem, Leon — Lew, Maksymilian — Największy. Paweł (Paulus) — Mały, Regina — Królowa. Renata — Odrodzona. Urszula—Niedźwiedzica. Wiktor — Zwycięsca.

Późniejsze wieki stworzyły imiona słowiańskie, których dźwięki są dla nas zrozumiałe, jak Bogusław, Bogumiła, Stanisław, Dobrosława, ip. imiona nordyjskie i gotyckiego pochodzenia, jak:

Franciszek (Franz) — Wolny. Gustaw (nordyjskie Gudhstarf) — Wódz — Herman — Pan wojny. Ryszard (Richard) — Silny Książę. Robert (hruod herad) — Błyszczący sławą. Rudolf (hruod-wolf) — Słynny Wilk. Wilhelm (Wielo-Helm) — Wielki swą wolą.

Kara Śmierci w Dawnym Prawie Polskim

Taką samą funkcją społeczną, jaką jest prawo łaski Prezydenta Rzeczypospolitej, było ongiś prawo uwolnienia skazańca przez pannę lub kawalera drogą ślubu. Posiadało ono jednak dośnioślejsze znaczenie, bo znacz nie szersze zastosowanie.

Ciekawy był to zwyczaj!

Skazany na śmierć delikwent mógł być wybawiony przez każdą uczciwą dziewczynę, o ile przed egzekucją zarzuciła mu chustkę na głowę i wzięła z nim natychmiast ślub w kościele. W podobny sposób uczciwy młodzieniec mógł ocalić skazaną na na śmierć kobietę.

Dość wierny opis tego zwyczaju znajduje się w "Krzyżakach" Sienkiewicza:

"Zbyszką z Bogdańca prowadzą na rynek krakowski na ścięcie za obrazę posła krzyżackiego Lichtensteina. Orszak stanął pod Sukiennicami. Do skazańca dopuszczono Danusię Jurandównę. Zbyszko, mniemając, że to pożegnanie przedśmiertne, objął ją i przycisnął do piersi. Ona zerwała coprędzej ze swych jasnych włosów z pod rucianego wianka białą zasłonę i kryła nią całkiem głowę Zbyszka, a jednocześnie poczęła wołać z całej siły rozpłakanym, dziecinnym głosem:

— Mój-ci — jest! — mój-ci — jest!

Egzekucję wstrzymano. Następnie ucieszony tłum poprowadził ocalonego do kasztelana.

Jan z Tęczyna odpowiedział wprawdzie, że więcej się do prostego ludu i do podhalańskich zbójników zwyczaj ów stosuje, niż do szlachty ale zbyt on sam był biegły we wszelkim zakonie, aby mógł siły jego nie uznać. Według zwyczaju, musiały się też na przypomnienia kasztelana odbyć zrękowiny".

Z ścisłością zaznacza Sienkiewicz, że wstrzymanie egzekucji musiało być zatwierdozne przez możnego pana. Od niego zależało ostatecznie niewykonywanie wyroku. Prawo zwyczaju było, wprawdzie bardzo rzadko zdarzały się wypadki, że egzekucja —mimo wszystko — odbyła się. Zresztą stosowane było jedynie do ludzi pochodzenia mieszczańskiego i chłopskiego, a nie znało go właściwe t. j. szlacheckie prawo polskie.

* * *

Skąd wziął się w Polsce obyczaj wypraszania od kary śmierci? Prawo to nie jest nigdzie formalnie w dawnym ustawodawstwie polskiem ustanowione, lecz występuje odrazu w praktyce. Najstarszy u nas znany opis pochodzi z roku 1604.

We wsi Zagórzanach, w powiecie gorlickim, wyprosiła wów czas "jedna uczciwa dzieweczka, imieniem Katarzyna Rodzyczka z Wojnarowej — Walentego Dygończyka, obwinionego o złodziejstwo i zaraz z nim w stan św. małżeński była według obrzędu kościoła rzymskiego złączona".

Istnienie azylu osobistego, łagodzącego surowość i niedokładność urządzeń prawnych, znane jednak było obok azylu poświęconych miejsc, już znacznie wcześniej. Gallus opowiada tego rodzaju fakty z dworu Bolesława Chrobrego, donoszą o nich również legendy o św. Jadwidze i Kindze. Łukasz Górnicki w "Dworzaninie" opowiada, że złoczyńcę mogła uwolnić w dawnych wiekach każda wszetecznica, lecz że zwyczaj ten zanika całkowicie za jego czasów 1527-1603.

Zwłaszcza w 15 i 16 wieku rozpowszechnione było wstawiennictwo możnych kobiet, królowych, żon dostojników, konsulów, sędziów a nawet rajców miejskich — za winnymi.

Protekcja kobiet przyczyniła się często do uwolnienia ciężkich zbrodniarzy. Jeszcze z roku 1563 znany jest wypadek w Muszynie w cofnięciu dekretu ścięcia mieczem i łamania kołem, a to "za uproszeniem Jej Mości pani Katarzyny natenczas małżonki JMP. Wojciecha Bedlińskiego, starosty muszyńskiego".

Azyl osobisty, przysługujący wpływowym kobietom, był w wiekach średnich powszechnym urządzeniem prawnym. Oprócz tego prawo nadawało charakter azylów grobom, cmentarzom, kościołom i wszelkim uświęconym miejscom. Przestępca, który ukrył się u stóp ołtarza, dostawał się pod władzę kościoła; u bram kościelnych lub cmentarnych zatrzymywał się każdorazowo pościg.

Na tle rozpowszechniania azylów, popieranych szczególnie przez kościół, pojawia się właśnie wśród ludu zwyczaj uwolnienia skazańca od kary przez poślubienie.

Chusta, jaką wybawiciel kładł na głowę skazanemu, była symbolem wzięcia go pod swą opiekę. Natychmiastowe udanie się do kościoła oznaczało odpuszczenie grzechów przez Boga. Zazwyczaj towarzysył przy tem jako świadek kat lub jego pachołek.

W Polsce obyczaj ten spotykany jest w wielkim rozkwicie w wieku 17. Należy do licznych

wędrujących zwyczajów prawnych, wspólnych całej ówczesnej cywilizacji. Do Polski przybył z zachodu, prawdopodobnie z kolonizacją niemiecką. Najbardziej znany był w Szwajcarii.

* * *

W wieku 18 zwyczaj począł zanikać. Oto jeszcze jeden dokument z roku 1747, wyjęty z ksiąg parafialnych w Siedliskach:

— "Ja Urban Kalski, wikary kościoła parafialnego w Siedliskach, pobłogasławiłem małżeństwo niespodziewanie i nagle zawarte przez pracowitego Wojciecha Kuczka ze wsi Kamienicy, którego sławetny urząd w Brzostku za najgorszą zbrodnię skazał na śmierć przez ścięcie głowy i spalenie.

Skoro go już na miejsce egzekucji wyprowadzono i kark mu obnażono, pracowita Elżbieta Kuczoska z tej samej wsi Kamienicy przedarła się na rynek w męskim ubraniu i obnażony kark wspomnianego Wojciecha chustą z głowy własnej zerwaną opasała i przykryła, a następnie z miejsca stracenia i hańby z nim razem do kościoła po błogosławieństwo pobiegła.

Widząc to wszystko na własne oczy i jeszcze więcej słysząc, zapobiegając znacznie większym nieszczęściom, wedle prawa zwyczajnego Królestwa, tego samego dnia małżeństwo wspomniane pobłogosławiłem i zatwierdziłem. Świadkami byli Stanisław Dżga z Brzezin, Józef Hajec z Kamienicy i innych wielu, którzy na egzekucję wyroku się zbiegli".

W drugiej połowie 18 wieku zwyczaj poczyna zanikać. Znane są już odtąd tylko wypadki usiłowania wyproszenia skazańca od sądu; ostatni wydarzył się w roku 1832 na Podlasiu.

Przewrót w stosunkach prawnych z końcem 18 wieku zrodził zasadę decydowania o losach przestępców wyłącznie przez sądy.

Wiersz Mazowiecki

Cóż to przyszło ci do głowy?
Cały Łowicz kolorowy,
Białe włosy małych dzieci
I jabłoni biały pąk,
Raźny powiew z tamtej strony,
Baby niosą feretrony,
Cóż to w oczach twoich świeci?
Książka leci z drżących rąk.

Nie gardenie ani lilie,
Nie Italie, nie Brazylie,
Tylko jaskry, tylko mlecze
Wśród zielonych trawy smug.
Chcemy, chcemy, utrudzeni,
Tamtych kwiatów i zieleni
I tej drogi, co się wlecze,
Pod ubogi stary próg!

Jak patrzało kiedyś dziecko
Na wieś biedną mazowiecką,
Na zorane kartofliska,
Na wiślany biały piach,
Tak i dzisiaj — jak daleki!
Spod zmrużonej mej powieki
Widzę Ciebie, widzę zbliska
W każdej myśli, wszystkich snach.

Jan Lechoń.

Pamiętny Dzień Dziękczynienia

"Dzień Dziękczynienia" jest dniem przeznaczonym na złożenie podzięki Opatrzności za błogosławieństwa ubiegającego roku. Dzień ten ma najstarszą historię ze wszystkich Świąt obserwowanych w Ameryce i jego początki sięgają Pielgrzymów, którzy składali dzięki Bogu za pierwsze żniwa i plony w kolonii Plymouth, założonej na terytorium dzisiejszego stanu Massachusetts.

Pielgrzymi, prześladowani religijnie w Anglii, odpłynęli do Ameryki na pokładzie "Mayflower" w 1620 roku, aby osiedlić się w kraju gdzieby mogli według własnego wyboru chwalić Boga. Na "Mayflower" znalazła się 102 mężczyzn, kobiet i dzieci.

Podczas podróży morskiej natrafili oni na silne burze, które sprawiły, że dopiero po przeszło trzech miesiącach znaleźli się u piaszczystych brzegów Cape Cod. Podczas tej niespodziewanie długiej podróży nadszarpnęli oni ogromnie swoje zapasy żywnościowe. Ponieważ zaś wylądowali w północnej zamiast południowej części Ameryki, tak jak to planowali, nie mogli oni odrazu przystąpić do zasiewów i sadzenia, aby uzupełnić swe zapasy. W wyniku tego wielu członków kolonii zmarło od skorbutu zanim nadeszła wiosna i czas zasiewów.

Na wiosnę zjawił się w obozowisku Pielgrzymów przyjazny Indianin, który mówił po angielsku. Nazywał się on Samoset i nauczył się języka angielskiego od wczesnych osadników i handlarzy. Pielgrzymi przyjęli gościnnie Samoseta i obdarowali go hojnie.

Wzamian za to Samoset i jego indiański towarzysz nauczyli Pielgrzymów jak sadzić kukurydzę i jak ją użyźniać rybami oraz służyli im w charakterze przewodników i tłumaczy.

Ciepła i pogodna była wiosna 1621 roku. Przyniosła ona ciepłe deszcze i sprowadziła do obozowiska dalszych indiańskich przyjaciół a między nimi i wodza szczepu zamieszkującego w okolicy — Massasoita. Pielgrzymi zasiali wiele zboża i zasadzili dużo jarzyn. Plony jesienne były tak obfite, że gubernator kolonii Plymouth William Bradford, zarządził trzy dniowy okres dziękczynienia.

Koloniści zaprosili wodza Massasoita na ucztę i byli nieco zaskoczeni, gdy zjawił się on w towarzystwie 90-ciu innych Indian.

Indiański wódz okazał się pożytecznym gościem. Wysłał on na polowanie najzdolniejszych swoich myśliwych, którzy powrócili z łowów z pięcioma wielkimi jeleniami. Koloniści upolowali wiele kaczek, gęsi i dzikich indyków. Inni postarali się o węgorze, ryby, homary i ostrygi. Świeży chleb kukurydziany, ciasta i śliwki dopełniły uczty.

Po skończonym ucztowaniu, które trwało przez trzy dni, skurczyły się znów zapasy żywnościowe kolonistów, którzy jednakże nie żałowali swej gościnności okazanej Indianom wierząc, że Opatrzność pozwoli im przeżyć do następnych obfitych żniw.

Taki był początek "Dnia Dziękczynienia". Opis podróży Pielgrzymów z Europy, ich ciężkich chwil przeżywanych na Nowej Ziemi i pierwszego "Dnia Dziękczynienia" znalazł się w zapiskach gubernatora Bradforda zatytułowanych "History of Plymouth Plantation".

Od tego czasu "Dzień Dziękczynienia" był obchodzony sporadycznie w różnych częściach Ameryki. Podczas wojny rewolucyjnej kontynentalny Kongres ustanowił jeden lub więcej "Dni Dziękczynienia" co roku. Dopiero jednakże w 1863 roku prezydent Abraham Lincoln ustalił "Dzień Dziękczynienia" w całym kraju . . .

O Starej Warszawie

"Antiqua Varsovia" (stara Warszawa) obejmowała Rynek Starego Miasta i osiem jego ramion naturalnych: św. Jańską, Zapiecek, Wąski Dunaj, Nowomiejską, Krzywe Koło, Kamienne Schodki, Celną (dawniejszą Gnojną) i Jezuicką. Dalsze ramiona tych rozgałęzień — to Piwna, Szeroki Dunaj, Brzozowa, Kanonia i właściwie zaułki: Rycerska i Ślepa.

Jedną z bardzo dawnych ulic Starej Warszawy jest Krzywe Koło ciągnące się, równolegle do Mostowej, od Nowomiejskiej do Rynku Starego Miasta.

Rewizja województwa mazowieckiego za Zygmunta Augusta wykazuje na Krzywym Kole 18 domów. Przeznaczone one były na pomieszczenie dostojników przybywających na posiedzenia sejmowe. Zatrzymywali się w nich wyżsi urzędnicy kanclerza i marszałka w. koronnego, wojewodowie, arcybiskupi.

Na Krzywym Kole mieli, między innymi, posiadłości: Szydłowski, wojewoda płocki, Sobolewski, podkomorzy warszawski, szambelan Zawisza, Narzymski, podkomorzy pomorski i Montelupi — pierwszy dyrektor poczty. Nieruchomość pod obecnym numerem mil. 14 miała kiedyś przeznaczenie godne wspomnienia, gdyż w niej od roku 1637 prawie do końca 17 wieku mieściła się główna poczta w kraju, zostając od czasów panowania Stanisława Augusta pod zarządem rodziny Montelupich, sprowadzonych z Florencji.

Z Krzywym Kołem związane jest ciekawe podanie o bazyliszku, który miał przebywać w jednym z domów na tej ulicy.

Rzadki druk z roku 1739 daje nam opis owej legendy:

W roku 1587 w Warszawie na pogorzelisku na Krzywym Kole, gdzie kamienica trzynaście lat przedtem zgorzała, była głęboka piwnica, a w iej miał jamę bazyliszek, o czym nikt nie wiedział.

Do tej piwnicy, dwoje dzieci, chłopiec i dziewczynka, przez ciekawość weszli. Gdy ich długo widać nie było, szuka matka córki, posyła wszędzie i nigdzie znaleźć nie może. Domyślili się na ostatek rodzice, aby szukać dzieci w owej piwnicy. Kazano tam wejść służącej, która znalazła oboje dzieci bez duszy. Ledwie zdążyła krzyknąć i sama padła martwa.

Wiadomość o zajściu doszła wprędce do urzędu. Kazano trupy powyciągać długimi osękami. Strach było widzieć, jak się strasznie jak bębny powydymały, i oczy im na wierzch wyszły.

Na tak okropne widowisko całe miasto się zbiegło, przyszedł też i wojewoda jeden z bardzo starym architektem. Ten tedy architekt zaraz powiedział, że w jamie musi być na pewno bazyliszek, którego inaczej zgubić nie podobna, tylko trzeba człowieka jakiegoś odważnego w same zwierciadła ubrać. Twierdzi ów architekt, że tenże bazyliszek, jak sam siebie obaczy w zwierciadle, zaraz zdechnie.

A że na ten czas dwóch złoczyńców na gardło skazanych w więzieniu siedziało, jeden Polak, drugi "Ślązak" Jan Taurer, tym kazano jedno z dwojga obierać; albo ginąć od miecza według dekretu, albo który by się z nich odważył iść na zgubienie bazyliszka, temu deklarowano życie darować.

Odważył się Ślązak. Więc gdy całego zwierciadłami okryto i oczy nawet szkłem zasłonięto, poszedł do owej piwnicy. Całą godzinę próżno szukał, nic nie mogąc znaleźć. Już mu i świecy nie stało, więc prosił o inszą świecę.

Jakoż po pewnym czasie znalazł straszną bestię nieżywą, bo się sam wzrokiem swoim ów bazyliszek zabił.

Kazał tedy architekt królewski wynieść owego bazyliszka na górę, dopiero go każdy oglądał. Bestia była tak wielka, jak kura, z głową i szyją indyczą, oczy miała żabie.

Dla przyśpieszenia ścięcia się żelatyny, należy foremkę z żelatyną wstawić do naczynia z zimną wodą, w której rozpuszczamy garść soli.

Bibioteka Jagiellońska Skarbcem Kultury Polskiej

Instytucja to ze wszech miar czcigodna, dostojna i poważna zarówno na sędziwy swój wiek i swoje niezmiernie wielkie zasługi.

Obok Wawelu, Kościoła Mariackiego i starego Uniwersytetu, założonego przez króla Kazimierza Wielkiego, czwarty to z kolei powód do dumy i chwały Krakowa.

Tam, jak w arce Noego, znajdują się nagromadzone wszystkie cenne rękopisy, druki i księgi polskie, prócz mnóstwa obcojęzycznych. Tam ułożone systematyczne i należycie skatalogowane, mają swą odwieczną siedzibę grube i opasłe zbiory wcze snych polskich druków, tam piętrzą się na półkach tysiące tomów, ksiąg z których niejedna należy do rzadkości.

Na półkach tej wiekowej bibljoteki znalazło się wszystko to, co ma jakikolwiek związek z polską narodową kulturą. Biblioteka Jagiellońska — to skarbiec kultury polskiej, zgromadzony od stuleci i z każdym rokiem się powiększający.

Powstała w XV Wieku

Jest to pramacierz wszystkich polskich księgozbiorów, narodziła się bowiem dawno, na początku wieku XV, a więc rychło po założeniu krakowskiego Uniwersytetu.

Powstała przy uniwersytecie i od samego początku pomyślana była jako biblioteka uniwersytecka, mająca służyć swą pomocą profesorom czcigodnej krakowskiej Wszechnicy, jako też i kształcącym się w niej studentom.

Wzięła zaś swój początek z darów profesorów i mieszczan, którzy przekazywali wszechnicy krakowskiej bezcenne (na ówczas) kodeksy, kupowane za drogie pieniądze zagranicą.

Były to czasy, kiedy sztuka drukarska nie była jeszcze znana, to też wszelkie księgi, jako mozolnie, nieraz całymi latami przepisywane, były niezmiernie drogie, idąc na wagę złota. Płacono więc za taką pisaną wówczas księgę cenę wynoszącą około 20 dukatów, co oznaczało równowartość 70 gramów złota 22-karatowego. Zaś za egzemplarze ksiąg pięknie luminowanych, to znaczy posiadających ślicznie malowane inicjały, ornamenty i malowidła, trzeba było zapłacić tyle, co za wioskę całą.

Wszelkie księgi oprawiano wówczas w deski obciągnięte skórą lub pergaminem, stąd też powstało znane jeszcze po dziś dnia powiedzenie: "przeczytać książkę od deski do deski".

Konieczne Zabezpieczenia

Jako że księga ówczesna była bardzo kosztowna, nie rzadko zdarzało się, iż przywiązywano ją do stołu lub pulpitu łańcuchem, aby jej nikt nie ukradł. Kiedyś zaś wypożyczano rzadkie egzemplarze, żądano zawsze zastawu. Nawet królowie, chcąc wypożyczyć jakąś księgę, musieli dać za nią zastaw w srebrze, a czasem i w ludziach. Wierzono też wówczas w moc leczniczą ksiąg, zwłaszcza liturgicznych. Mówimy jeszcze dzisiaj: "Kłaść głowę pod ewangelię" — jest to echo średniowiecznych praktyk.

Wczesne Druki

Biblioteka Jagiellońska, założona na początku XV stulecia, rozwijała się od razu pięknie. Już pod koniec tego samego wieku posiada 700 rękopisów, tak, że trzeba było pomyśleć o specjalnym dla tego księgozbioru pomieszczeniu. Znaleziono je w dwóch na ten cel przygotowanych salach, co stało się na początku wieku XVI, w r. 1517.

Jest to akurat okres powstawania pierwszych ksiąg drukowanych, przeto Biblioteka Jagiellońska zaczyna powiększać swe zbiory o te właśnie wczesne druki.

Dowodem tego jest istnienie dziś w Bibliotece Jagiellońskiej księgi "Catholicon" drukowanej przez samego Gutenberga pochodzącej z r. 1460. Tak samo świadczy o tym druku "Calendarium Cracoviense". (Kalendarz krakowski) ułożony przez Kaspra Staubego w 1473 roku.

W tym również stuleciu księgozbiór krakowski zaczyna nabierać cech biblioteki w dzisiejszym znaczeniu tego słowa. W bibliotece zjawia się wyznaczony z grona profesorów specjalny kustosz i książki zostają skatalogowane.

W następnym XVII stuleciu dochodzi do podzielenia stanu bibliotecznego na poszczególne działy, z których każdy otrzymuje oddzielną szafę. Znajdowało się wówczas w Bibliotece Jagiellońskiej ksiąg około 20 tysięcy.

Okres Trudności

Ale mimo wszystko wiek ten jak i wiek następny były okresem upadku Polski pod każdym, a więc i kulturalnym względem. Stąd też w historii Biblioteki Jagiellońskiej zaznacza s i ę wówczas zastój w dotychczasowym jej rozwoju.

Już druga połowa XVIII stulecia przynosi korzystną w tej dziedzinie zmianę. W Warszawie powstaje Komisja Edukacji Narodowej a zasłużona ta instytucja, będąca czymś w rodzaju ministerstwa oświaty, zarządza uporządkowanie biblioteki krakowskiej i ponowne jej skatalogowanie.

Czasy mimo wszystko nie sprzyjają pracom kulturalnym. Mimo polecenia Komisji Edukacyjnej Biblioteka Jagiellońska przedstawia żałobny widok. Brakowało funduszów i pomimo wysiłków niektórych mądrych obywateli, w budynku bibliotecznym brakowało szyb,

a pomiędzy bezcennymi dziełami słały sobie gniazda pobliskie ptaki.

Rozbudowa

Ale nadchodzi chwila podnoszenia się z upadku. W początkach wieku XIX obejmuje funkcję kustosza Biblioteki zasłużony uczony Samuel Bandtke, i od razu krząta się około podźwignięcia księgozbioru z ruiny. Skupuje on mnóstwo rzadkich książek i w ten sposób uzupełnia braki Biblioteki.

Pałający ogromną miłością do książki, zasłużony ten bibliofil wytęża wszystkie siły, aby ukochanej instytucji przywrócić dawny jej blask. Ogromny wysiłek tego mądrego człowieka i wielkiego obywatela został ukoronowany powodzeniem. Z księgozbioru krakowskiego powstała na nowo wspaniała Biblioteka Jagiellońska.

Mieściła się ona wówczas w gmachu t.zw. Kolegium Większego (dawny budynek uniwersytetu) przy ulicy św. Anny. W r. 1839, za kustosza J. Muczkowskiego, rozpoczęto remont tego budynku, który jest gmachem zabytkowym o gotyckim dziedzińcu arkadowym, w pośrodku, którego wzniesiono pomnik Kopernika, ucznia krakowskiej Wszechnicy.

Świetność "Jagiellonki"

Potem, pod koniec XIX wieku przychodzi okres wspaniałej świetności "Jagiellonki", jak tę bibliotekę nazywa się powszechnie. Dyrektorem jej staje się znakomity uczony, autor 32-tomowej "Bibliografii polskiej" (wykaz wszystkich druków polskich od najdawniejszych czasów do r. 1900).

Okres świetności trwa odtąd stale i wzmaga się jeszcze w okresie niepodległości Polski. Ilość książek potężnieje i dochodzi w r. 1939 do zawrotnej cyfry 750 tys. tomów. Gdyby książki znajdujące się w Bibliotece Jagiellońskiej zestawić obok siebie, to rozciągałyby się one na przestrzeni 55 kilometrów, a czasopisma na 6 kilometrach.

Pod Rządami Okupantów

W czasie wojny Niemcy położyli swą brutalną łapę na tym, cennym księgozbiorze, który w r. 1940 przeniesiony został do nowego gmachu projektu inż. Krzyżanowskiego.

Uciekając z Krakowa Niemcy zabrali ze sobą całą bibliotekę podręczną "Jagiellonki", obejmującą 37 tysięcy tomów.

W Adelinie jednak pod Legnicą transport utknął i stamtąd wrócił nienaruszony na swe dawne miejsce. Dzisiaj sławna Biblioteka Jagiellońska znów jest w komplecie i tętni życiem.

Chlubą "Jagiellonki" są dwa prastare zabytki języka polskiego, mianowicie rękopis modlitwy pochodzący z r. 1375, oraz fragment najstarszego polskiego utworu literackiego, pieśni "Bogurodzica" z lat 1410—1420.

Innym niezmiernie cennym zabytkiem jest globus Jagielloński z r. 1509, na którym po raz pierwszy na świecie zaznaczono odkrytą Amerykę.

Karkonosze

Dolny Śląsk od Czech dzielą Sudety, które rozpadają się na kilka odrębnych łańcuchów. Najbardziej okazały z nich to Karkonosze, zwane również Górami Olbrzymimi, z najwyższym szczytem Śnieżką — 1605 metrów.

U podnóża tego pasma leży Jelenia Góra i najbardziej znane miejscowości klimatyczne — Karpacz, Matejkowice, Szklarska, Poręba, Cieplice.

Nazwa łańcucha górskiego w trzech językach: polskim, czeskim i niemieckim była od dawna przedmiotem wielu dociekań i tłumaczeń.

Dlaczego Góry Olbrzymie (Riesengebirge), dlaczego Karkonosze — po czesku Karkonose. Za pierwszą nazwą łańcucha przemawia fakt, że jest on najwyższą częścią Sudetów, lecz najbardziej popularne wyjaśnienie łączy obie nazwy.

Tłumaczenie to można najlepiej zrozumieć, patrząc na plastyczną mapę okolic. Pasmo ma przypominać sylwetkę olbrzyma, rozłożonego na ziemi, z nogami wyciągniętymi w stronę Czech, z karkiem na granicy, z ramionami spływającymi na Śląsk. Szczyt, który ma wyobrażać kark skamieniałej postaci, leży w całości na terenie Czech i zowie się właśnie Karkonosz.

Trzeba się jednak dobrze wpatrzeć w mapę plastyczną i natężyć wyobraźnię, by doszukać się ludzkich kształtów w pofałdowanym łańcuchu zalesionych pagórków. "Kto pomyśli, może zgadnie" — jak mawiał Fredro.

Inna bardziej przekonywująca wersja wywodzi, nazwę gór od sposobu noszenia ciężarów przez tutejszych górali na karku, a w specjalnie sporządzonym koziołku — stąd Karkonosze.

Według legend miejscowych, Karkonosze są siedliskiem tajemniczego ducha — Liczyrzepy. Nazwa ta, niezbyt szczęśliwa, przetłumaczona żywcem z niemieckiego Rubezahl, nie wskazuje nam zupełnie czy chodzi tu o pozostałość mitologii słowiańskiej, czy też o późniejszy wytwór fantazji niemieckiej.

Liczyrzepa na polskiej i czeskiej stronie przejawia się pod różnymi postaciami w tysiącach reprodukcji malowideł, rzeźb i ornamentów, z których najciekawsze znajdują się w kilku miejscowych muzeach.

Raz przypomina Raubrittera, grabieżcę, czy też Smętka tych okolic. Kiedy indziej przejawia się jako troskliwy opiekun dzieci zbierających kwiaty nad niebezpiecznymi przepaściami w górach. To znów jest słowiańskim Wyrwidębem, który mocuje się z rozrosłym, zakorzenionym dębczakiem.

Na pierwszej mapie Śląska Marcina Hellwigi z 1561 r. Liczyrzepa hasa po tutejszych górach, uwieczniony przez kar-

tografa, jako smukły rogaty diabełek z nogami jelenia i czepnym ogonem. Taką postać przybierał zapewne w gadkach gminnych XVI wieku.

Dla dopełnienia pobieżnej charakterystyki trzeba dodać, że jest to duch gór, a nie lasów. Przebywa bowiem już ponad strefą zadrzewienia, wśród skał, na szczytach. Posiada tam często i spogląda w dół zadumany nad dziejami Śląska.

W sierpniu najwyższe szczyty Karkonoszy kryją się prawie codziennie w chmurach i w mgłach. Z rzadka błyśnie w słońcu szczyt Śnieżki, znaczny wieżą obserwatorium meteorologicznego i blokiem schroniska. Częsty, gwałtowny deszcz utrudnia wycieczkę w góry.

Z dala Karkonosze wyglądają groźnie. Niektóre podejścia na szczyty skalistymi szlakami, po gołoborzach są męczące nawet dla taternika, lecz grzbietami łańcucha prawie cały czas wzdłuż granicy, prowadzi szeroka wygodna droga, którą z powodzeniem mógłby poruszać się nawet samochód.

Monte Cassino

(FRAGMENTY)

Nie wszedł księżyc tej nocy i gwiazd nie zapalił,
Tylko działa wciąż grzmiały tysiącem akordów,
Jakby chciały wbić w pamięć straszne słowo: morduj!
Rwąc w strzępy ciemność ogniem pękającej stali.

Nikt nie rzucał im kwiatów, nie wznosił wiwatów,
Nikt wstążek nie przypinał, nikt nie żegnał krzyżem
Po prostu poszli naprzód, jak spuszczony wyżeł
Górą, zboczem, urwiskiem wśród czerwonych maków.

Zza skały do załomu, od leja do leja,
Z tomiganem, z granatem z Bengalora rurą,
Przez ogień zaporowy, boczny trzask spandau'ów
I dym piekący w oczy, przez pola minowe.

Chyłkiem między głazami, doliną naprzełaj,
Poprzez druty i rowy, byle bliżej góry.
Morderczym zrywem szturmu przez obronne wały,
Przez ostatnie zasieki za lontem prochowym.

* * *

Biało-czerwona flaga zatknięta na gruzach
Łopotem w świat nadaje: "Jeszcze nie zginęła . ."
Kikuty drzew szczerniałych sterczą u podnóża,
Przez wyłom w ścianie patrzą średniowieczne dzieła.

W rozbitych szafach książki — wiatr ich mądrość czyta —
Tynk chrzęści pod nogami, przez otwór w suficie
Na kurzu pływa słońce; w podziemiach ukryci
Wychodzą tłumnie jeńcy. Zakończona bitwa.

Gdzieś padł wystrzał spóźniony; zapomniana mina
Stanęła słupem dymu, zatrzęsła doliną,
A historia znów pisze, kartkę dziejom wpina,
Że dopóty nie zginie, póki oni giną . .

Czesław Bednarczyk.

Wpływ Światła

W instytucie doświadczalnym w Zurychu (Szwajcaria), poczyniono ciekawe doświadczenia ze światłem kolorowym.

Nad mrowiskiem umieszczono lampę elektryczną, której światło przepuszczano przez niebieskie szkło; mrówki natychmiast zaprzestały pracy i rozbiegły się w różne strony.

Później naświetlono mrowisko czerwonym światłem. Efekt był wręcz odwrotny. Mrówki zbiegły się z powrotem i zaczęły się żwawo uwijać przy budowie mrowiska.

Jak widać z tego, mrówki reagują instynktownie na kolor światła. Czerwone ożywia je, podnieca, niebieskie zaś rozpędza je i osłabia.

Tak wpływa światło na inne zwierzęta. Doświadczenia w instytucie wykazały, iż światło czerwone bardzo sprzyja rozwojowi organizmu tych zwierzątek, iż rosną one szybciej i lepiej, niż te, które poddano długotrwałemu oddziaływaniu światła niebieskiego.

Inaczej jest z roślinami. Ich rozwojowi sprzyja światło niebieskie, tamuje natomiast ich wzrost światło czerwone, pod wpływem, którego nawet karłowacieją.

Doświadczenia, przeprowadzone z ludźmi wykazały, iż światło czerwone wpływa na lepszy rozwój muskularny a stosowane przez dłuższy czas wywołuje podrażnienie nerwowe i erotyczne. Istota i przyczyna takiego oddziaływania światła czerwonego lub niebieskiego, nie jest jeszcze wyświetlona. Nad kwestią tą pracują biolodzy i chemicy.

* * *

Przy używaniu skórki cytrynowej, jako zapachu do ciast, należy pamiętać, że ściera się na drobnym tarku samą "pozłotkę", unikając ścierania białego włókna, gdyż to ma smak gorzki.

Muzyka Polska w Kulturze Europejskiej

Muzyka polska od dawna była znana zagranicą, głównie dzięki swym pieśniom i tańcom narodowym. Pełne rycerskiego animuszu polonezy znano i tańczono wszędzie już w czasie wojny 30-letniej. Pierwsze o tem francuskie notatki datują się z roku 1645.

Polonez był początkowo marszem rycerskim i dopiero później stał się tańcem, w którym brały udział również i kobiety. Żołnierze polscy nauczyli go żołnierzy szwedzkich. Dzięki temu pierwsze pisane polonezy znajdujemy nie w Polsce, lecz w Szwecji.

Stamtąd wojownicy króla Augusta Adolfa rozpowszechnili je po całej Europie. Zwolennicy n yki zachwycali się tą nową formą tak dalece, że w ciągu całego 18 wieku polonezy stały się najmodniejszym tańcem i nie było w owym czasie jednego kompozytora, nie wyłączając po-v.ażnego, surowego Bacha, którzy by nie napisał ich kilka.

To samo było i z innemi tańc..mi, jak krakowiak, mazurek i polka. Polka była w pewnym okresie tak powszechnie znana, że mówiono: "Pokaż mi jak tańczysz Polkę, a powiem ci jak kochasz."

Duża popularność tych tańców polegała na ich rytmie. Każdy kraj posiada swój charakterystyczny rytm. Anglicy np. już od średniowiecza ponad inne przekładali rytmy synkopowane. Bardzo stara forma muzyczna włoskiej "Canzony" ma typowy rytm—podczas gdy rytm francuski wyróżnia się różnymi kadencjami.

Rytm polski, podobnie jak i hiszpański, jest charakterystyczny przez swój początek. Prawie zawsze pierwszy okres akcentowany równocześnie podzielony jest na małe podrytmy w ten sposób, że akcent nie jest tak ciężki jak w muzyce niemieckiej, lecz lekki i pełen animuszu.

Tańce polskie znane były w całej Europie Środkowej już od roku 1585 i zasługują na osobny dział w sztuce polskiej. Polacy posiadają geniusz tańca, którego naturalną formą jest tempo trzytaktowe, a natchnienie taneczne panuje zarówno nad fantazją rapsodyczną Szymanowskiego,—jak i nad utworami Szopena.

Tańce te są wiernym odbiciem ducha polskiego, kwiatem starej polskiej kultury i źródłem jej narodowego temperamentu. Tańczący wieśniak przybierał postać szlachcica, a wytworny szlachcic tańczył z tymże zapałem i animuszem co prosty wieśniak.

Wrodzony instynkt, naturalna ›ontaniczność, wybuchy radosne śmiechu złotowłosych baletnic, męska żywiołowość tance-ı y, bajeczna wielobarwność kostiumów, delikatne pulsowanie rytmu na trzy pas, stuk obcasów wybijających hołubce — wszystko to jest niezwykle bogate, radosne i pijane życiem.

Wybuch radości osiąga swój szczyt w oberku, w którym ruch tancerzy pochylających się w głębokich skłonach i przyklękach tworzy wirujące koło tęczowych kostiumów ludowych.

Jedno z ciekawszych świadectw doniosłości i promieniowania muzyki polskiej znajduje się w utworze kompozytora pochodzenia włosl.iego Allesandro Pogletti, zmarłego w roku 1683. Skomponował on między innymi liczne "wariacje" na fortepian, z których każda nosi piętno oryginalnej muzyki narodowej.

Jedna z tych wariacyj usiłuje naśladować flet holenderski, inna — muzykę cygańską. Trzecią kompozytor poświęcił wspom nieniom melodii węgierskich. Siedemnasta nosi tytuł: "Taniec polski z szablą". Jest to jeden z licznych dowodów, jak często w tematyce innych narodów występował polski element rycerski.

Źródeł muzyki polskiej należy szukać bądź w folklorze, który jest częścią ogólnej słowiańskiej sztuki ludowej, bądź w muzyce kościelnej.

Jednym z najstarszych kompozytorów jest Mikołaj Radom , który żył w pierwszej połowie 15 wieku. Manuskrypty jego, przechowane w bibliotece warszawskiej dawały możność z poznania ę z najwcześniejszymi utworami muzyki polskiej. Dzieło Radomskiego kontynuowali w 16 wieku Szamotulski—1525-1572 i N. Gomółka—1539-1609.

Następnie muzykologię polską reprezentują: Kozłowski (zmarł 1831), Geburowski, Chybiński, Opieński, znany też jako dyrygent, Poliński, Reiss, Surzyński, Jachimecki i A. Sowiński, którego główna praca nosi tytuł:—"Muzycy polscy i słowiańscy starożytni i nowocześni — 1857.

Wszyscy ci pisarze muzyczni wybitnie przyczyn się do rozpowszechnienia mu..ki polskiej zagranicą. Zagadnienie to jest tem bardziej istotne, że cudzoziemcy, póza utworami Szopena, mieli małą możność zapoznania się z muzyką polską.

Jako najstarszego muzykologa polskiego należy wspomnieć A. Gorczyna, którego dzieło "Tablatura" ukazało się w Krakowie w roku 347. W publikacji M i ę d z y narodowego Instytutu Współpracy Intelektualnej, jednym z najbardziej interesujących jest rozdział na temat polskiej muzyki ludowej.

Wśród nowoczesnych kompozytorów polskich na czoło wysuwa się Karol Szymanowski. Dzieła jego odznaczają się niespotykaną w Polsce od czasów Szopena siłą twórczą i niezawisłą oryginalnością.

Cały świat zna utwory Szymanowskiego, które swą ekspres'ą podbiły miłośników muzyki wszystkich narodów. Jemu właśnie udało się dokonać rzeczy tak trudnej, jaką jest czerpanie natchnienia z muzyki ludowej bez równoczesnego posługiwania s ; jej melodiami ludowymi. To właśnie zyskało mu sławę kompozytora najwyższej miary.

Jego sztuka zbudowana jest na logice, nie zawsze tradycyjnej. Szymanowski ma poczucie wielkiej, rozwiniętej i harmonijnej formy a w jego poważnych, niemal tragicznych dziełach wszystko jest żywiołem, marzeniem, wielkością i czułością.

Całkowita nieobecność u Szymanowskiego jakiegokolwiek utartego systemu w konstrukcji i posługiwanie się przezeń różnemi tonacjami, świadczy o jego nieomylnym instynkcie artysty.

Znacznie mniej znana publiczności zagranicznej jest opera polska. Zasadniczą tego przyczyną są trudności językowe. Trudno bowiem słuchać opery nie rozumiejąc jej treści.

Szkoła Opery Narodowej, założona przez Moniuszkę wydała

takich ludzi jak: Szopski, Kurpiński, Dobrzycki (przyjaciel Szopena), a w zakresie baletu— Różycki, który między innymi napisał balet pod tytułem: "Pan Twardowski", polski Faust Narodowy. Temat tego baletu jest szczególnie bogato zaznaczony we wspaniałym obrazie jarmarku, na którym diabeł czaruje tłum tańcami ludowymi.

Podkreślić należy, że Józef Elsner profesor Szopena był przez pewien czas dyrektorem Opery Warszawskiej.

Poza kompozytorami należy wymienić wirtuozów, którzy wybitnie przyczynili się do sławy muzyki polskiej: Paderewski, T. Leszetycki i A. Koncki — pianiści, F. Janiewicz, skrzypek wirtuoz i Wanda Landowska sławna klawikordzistka.

Muzyka i tańce polskie są zewnętrznemi oznakami bogatego życia narodowego. Życie to bezwątpienia rozwinie się jeszcze bardziej, a muzyka polska, która może odnowić tradycje Szopena, czerpiąc ze źródeł ludowych i narodowych, niewątpliwie zajmie naczelne miejsce w kulturze europejskiej.

Bogactwa Mineralne Polski

Kopalnictwo węgla brunatnego nie odgrywało przed wojną większej roli głównie z uwagi na trudności zbytu, wywołane konkurencją węgla kamiennego.

Węgiel brunatny nadaje się do spalania pod kotłami elektrowni lub zakładów przemysłowych, albo też na przerób brykietów, jeśli te zakłady położone są w pobliżu kopaln, gdyż węgiel ten nie wytrzymuje dłuższego transportu, (jest zbyt kruchy). Możliwe jest również wykorzystanie złóż węgla brunatnego na cele przeróbki chemicznej.

Znaczenie węgla brunatnego polega głównie na tym, że bogate pokłady tego węgla znajdują się na położonych w dużej odległości od kopalni węgla kamiennego terenach centralnej i północnej części kraju pozbawionych innych źródeł energetycznych. Jednak wobec mniejszej wartości kalorycznej węgla brunatnego oraz dużej zawartości w nim wody i popiołu, wydobywanie jego staje się opłacalne jedynie wtedy, gdy pokłady węgla nadają się do eksploatacji odkrywkowej, a więc są położone płytko pod powierzchnią ziemi.

Jeszcze większe znaczenie od kopalnictwa węgla brunatnego posiada dla polskiego gospodarstwa narodowego górnic t w a rud, zwłaszcza żelaza, miedzi i cynku. Zarówno przed wojną jak i w pierwszych latach powojennych rudy żelazne pochodzenia krajowego nie odgrywały prawie żadnej roli w naszym hutnictwie, gdyż opierało się ono przeważnie na imporcie bogatych rud zagranicznych.

Zwiększenie ilości badawczych wierceń geologicznych pozwoliło wykryć nowe wielkie zasoby rud żelaznych. Planowane na koniec bieżącego roku wydobycie rud żelaza wyniesie 3 mil, ton, zaś dalszy poważny wzrost jest przewidziany w okresie realizacji następnego planu 5-letniego. Tak wielki rozwój kopalnictwa rud stworzy krajową bazę hutnictwa żelaza.

W ciągu ostatnich kilku lat, opierając się na wynikach nowych badań geologicznych, rozbudowano także kopalnictwo rud cynkowych. Przypuszcza się, że w ciągu kilku następnych lat, mimo dalszego powiększenia produkcji cynku kraj stanie się zupełnie niezależny od importu zagranicznych rud.

Sukcesem jest rozpoczęcie eksploatacji rud miedzi. Powstaje obecnie kilka nowych kopalń miedzi, z których jedna już w pełni pracuje.

Wydobywa się również inne rudy poprzednio nie eksploatowane przez nasze górnictwo, jak rudy niklu i arsenu.

Polski przemysł naftowy posiada długą, bo przeszło stuletnią tradycję swego istnienia, któremu początek dało wynalezienie przez Łukasiewicza lampy naftowej. Zaborczość sowiecka zabrała Polsce najobfitsze tereny naftowe. Krajowa produkcja pokrywa zaledwie w 16 proc. krajowe zapotrzebowanie na paliwa płynne i oleje smarowe, zaś w 35-55 proc. zapotrzebowanie na gaz.

O wiele jeszcze starsze tradycje, bo sięgające XI wieku, ma w Polsce górnictwo soli. Istnieją jednak obok starszych żup solnych w Bochni i Wieliczce także dwie stosunkowo niedawno wybudowane kopalnie soli w rejonie Kujaw. Dzięki stale postępującej mechanizacji kopalń i rozbudowie nowoczesnych metod eksploatacji przemysł solny pokrywa szybko wzrastające zapotrzebowanie przemysłu chemicznego na sól przemysłową i dostarcza coraz większych ilości soli na eksport. W ostatnich latach poważnie zmniejszyła się wewnętrzno-krajowa konsumpcja soli jadalnej.

Mówiąc o górnictwie, zapomina się zwykle o wydobywanych systemem odkrywkowym, a wynoszących około 70 min. ton w materiałach ogniotrwałych i budowlanych oraz surowcach dla przemysłu chemicznego. W ostatnich latach odkryto ważne dla życia gospodarczego surowce, jak sole potasowe i fosforyty stanowiące podstawę rozwoju ważnych dla rolnictwa gałęzi przemysłu nawozów sztucznych. Znaleziono również tufy porfirowe, będące surowcem przy produkcji aluminium. Ostatnio doniesiono o odkryciu bardzo bogatych pokładów siarki, mającej wielkie znaczenie przemysłowe.

Wnuczka Adama Mickiewicza

Panna Germaine Mickiewczówna przybyła na krótko do Londynu w gościnę do Haliny Nałęcz, artystki-malarki.

Wnuczka poety była podejmowana herbatką w s a l i "Grzybka" w Gospodzie Kombatantów przez SPK, reprezen-

towane przez pp. Stanisława Lewickiego i Bojczuka z zarządu głównego i Macieja Przedżymirskiego i Bogumiła Domańskiego z Oddziału W. Brytania. Obecni byli także profesor Adam Żółtowski z małżonką, dr. Władysław Guenther i dr. Tymon Terlecki. Janina Żółtowska, z domu Puttkamerówna, jest — jak wiadomo — wnuczką Maryli Wereszczakówny.

Panna Germaine jest obecnie jedyną osobą z rodziny poety noszącą jego nazwisko; inni potomkowie Adama Mickiewicza, po kądzieli, nazywają się Choisy i Hryniewieccy.

Panna Mickiewiczówna jest jedynaczką Józefa, najmłodszego syna poety, zmarłego w Paryżu w r. 1938. Urodzona i wychowana w Paryżu, wnuczka Adama mieszka tam nadal wraz z matką, na lewym brzegu w najstarszej dzielnicy miasta obok Arenes de Lutece i w pobliżu Bilioteki Polskiej (na wyspie św. Ludwika), która była kiedyś mieszkaniem Adama Mickiewicza i którą często odwiedza. Rozumie trochę po polsku i niektóre wiersze swego dziada czytała w oryginale, pozostałe — w przekładach francuskich.

Poświęciła się anglistyce i jest profesorem angielskiego w szkołach paryskich. Wybierała się do Polski, krótko przed wojną, ale przeszkodziła jej najpierw śmierć ojca, potem wojna.

Początek Księstwa Ruskiego

Niewiadomo napewno, czy Słowianie przybyli do Europy z innych kontynentów, na przykład z Azji, czy też byli pierwszymi mieszkańcami Europy. Ich rozmieszczenie po całej Europie, brak jakichkolwiek podań o ich przybyciu z Azji, a jeszcze więcej pokojowe usposobienie starożytnych ludów słowiańskich, ich zamiłowanie do pieśni, ich łagodny charakter, znajomość rolnictwa i pszczelnictwa, co wykazały wykopaliska ich siedzib w ostatnich czasach w Biskupinie koło Gniezna i w innych częściach Polski, sięgające więcej niż dwa tysiące lat wstecz, wskazują wyraźnie na to, że szczepy słowiańskie były pierwszymi mieszkańcami Europy. Świadczą o tym także przedhistoryczne nazwy rzek, gór i miejscowości tego samego słowiańskiego brzmienia w północnej, południowej, zachodniej, wschodniej i środkowej Europie.

Wszystkie języki słowiańskie tak dziś jeszcze podobne do siebie, wychodzą z jednego starożytnego źródła. Im dalej wstecz, tym większe jest tych języków do siebie podobieństwo.

Inaczej trochę ma się rzecz z czystością rasową dzisiejszych narodów słowiańskich i ich charakterem.

Dzisiejsi na przykład Wielkorusowie, czyli Wielkorosjanie, posługujący się mową słowiańską, to w ogromnej większości potomkowie różnych plemion mongolskich przybyłych do Europy z Azji. Dzisiejsza Bułgaria, to kraj słowiański podbity w czasie wędrówki ludów przez mongolskie plemię Bułgarów, pokrewne Węgrom i Finom.

Dzisiejsza nazwa Rusinów nie jest słowiańską, ale pochodzi, jak nazwa Bułgarów, od szczepu skandynawskiego Russów.

Skandynawscy Normanowie, zwani przez Greków Waregami, zapuszczali się ze Szwecji jeziorami w dzisiejszej Estonii i Łotwie na rzekę Dniepr, a tą rzeką na południe aż do Konstantynopola (dawnego Bizancjum).

W roku 862 słowiańscy mieszkańcy Nowogrodu zaprosili wodza, normandzkich Russów, Ruryka, na swego władcę, który przybył do tej ziemi ze swoją drużyną wojowników. Jeden z braci Ruryka, Syneus, zajął Białooziero, drugi, Truwor i zamieszkał w Izborsku w pobliżu późniejszego Pskowa. Taki był początek pierwszego księstwa ruskiego.

Ponieważ Ruryk, umierając, pozostawił nieletniego syna Igora, więc dowództwo nad armią Russów sprawował w jego imieniu jeden z wojowników normandzkich, Oleg, który popłynął Dnieprem na południe i znalazłszy większe i zasobniejsze od Nowogrodu miasto słowiańskie Kijów, opanował je i uczynił je stolicą grodów ruskich. Później Oleg podbił ziemie słowiańskie na wschód od Karpat i rzeki Bugu aż po rzekę Oka, daleko na północny wschód.

Syna Ruryka, Igora, zabili w młodym wieku słowiańscy Drewlanie za to, że pobrawszy od nich daninę, wrócił z wojownikami i zażądał drugiej daniny. Po śmierci Igora rządziła Russią (grodami podbitymi przez Russów) ze stolicy w Kijowie jego żona Olga, która w roku 957 udała się do Bizancjum (Konstantynopola) i tam przyjęła chrzest.

Po śmierci Olgi rządził grodami zdobytymi przez Russów jej syn Świętosław, który nie chciał być chrześcijaninem. Po śmierci Świętosława władcą księstwa ze stolicą w Kijowie został jego syn Włodzimierz (po normandzku Waldemar) po pokonaniu braci przy pomocy świeżych drużyn Waregów sprowadzonych ze Szwecji. Włodzimierz rządził osiem lat jako poganin. W roku 989 przyjął chrzest w Konstantynopolu i zaprowadził na Rusi chrześcijaństwo obrządku greckiego.

Po Włodzimierzu rządził Księstwem Kijowskiem jego syn z pomocą skandynawskich Waregów stanowiących już między ludnością Słowian kastę rządzącą, jego syn Jarosław (po normandzku Jarosleif), zwany Mądrym, który otrzymał na chrzcie imię Jerzego (po rusku Juryj).

Tak wygląda początek państwa ruskiego, założonego przez normandzkich Russów z wojownikiem Rurykiem na czele. Ci Normandowie szwedzcy stanowili przez kilka wieków kastę rządzącą Słowianami do czasu aż się z nimi całkowicie zlali.

* * *

Na plamę po świeżo rozlanym syropie lub soku owocowym na obrusie, trzeba natychmiast posypać trochę soli, co sprawi, że plama nie utrwali się i da się bez trudu wyprać.

Co To Jest Konstytucja?

Konstytucją nazywamy zbiór przepisów prawnych określających ustrój państwa. Są dwa zasadnicze rodzaje konstytucji, amerykański i francuski.

Konstytucja amerykańska została uchwalona i weszła w życie w roku 1787. Na jej treść miała wpływ teoria francuskiego prawnika Wieku Oświecenia Karola Montesquieu. W swym dziele "Duch Praw" głosił on zasadę podziału władz państwowych: (1) na ustawodawczą, (2) wykonawczą i (3) sądowniczą. Dowodził, że taki podział i niezależność jednej władzy od drugiej pozwoli stworzyć silną władzę wykonawczą a więc rząd i stworzy warunki prawdziwej wolności w państwie.

Konstytucja amerykańska daje mu niezależność od izb ustawodawczych (Kongres i Senat). Prezydent amerykański jest głową państwa i zarazem szefem Rządu czyli premierem; on według własnego uznania dobiera sobie ministrów, do których ma zaufanie i na których może polegać. Ministrowie nie mogą być członkami ani Kongresu, ani Senatu.

Kongres nie ma prawa usunięcia Rządu lub jego poszczególnych członków; to prawo przysługuje wyłącznie Prezydentowi. Za działalność w związku z wykonywaniem swych obowiązków urzędowych Prezydent nie jest odpowiedzialny.

Prezydent nie posiada prawa rozwiązania Kongresu i Senatu. On jest naczelnym wodzem sił zbrojnych i jest uprawniony do wysłania wojska za granicę i zaangażowania go w walce.

Prezydent ma prawo veta do uchwał Kongresu. W wypadku veta sprawa idzie pod ponowne obrady; w tym wypadku wymagana jest kwalifikowana większość (⅔) głosów Kongresu i Senatu. Uzyskanie takiej większości jest trudne, chyba, że polityka Prezydenta jest niepopularna.

Prezydent musi jednak liczyć się z Kongresem, bo ten uchwala budżet państwowy. Pragnąc powstrzymać pewne niepopularne zapędy Prezydenta, Kongres może zmniejszyć albo nie uchwalić budżetu, szczególniej na politykę zagraniczną.

Konstytucja Szwajcarska z roku 1848 jest typu amerykańskiego. Zgromadzenie Narodowe wybiera na 4 lata Radę Federalną, a ta ze swego grona deleguje na jeden rok prezydenta. Izby ustawodacze nie mogą obalać Rządu przez votum nieufności. Ani prezydent, ani ministrowie nie mogą być członkami parlamentu.

Prezydent jest naczelnym wodzem.

Anglia nie ma pisanej Konstytucji, a ma poszczególne ustawy i zwyczaje, które nabrały mocy prawa. Król angielski stopniowo utracił prawo rządzenia i jest obecnie nominalną głową państwa i symbolem jedności Imperium Brytyjskiego.

Cała władza rządzenia skoncentrowała się w rękach premiera angielskiego. Ten tytuł powstał w 18 wieku, gdy Król Jerzy I-szy, z pochodzenia Niemiec, źle władając angielskim językiem, powierzał jednemu z ministrów przewodnictwo na radach ministrów. Stopniowo stało to się prawem. Z czasem utarł się zwyczaj, że Król na urząd premiera zaczął powoływać lidera tej partii, która miała w parlamencie największą ilość posłów. Przy istniejącym systemie wyborczym w Anglii zawsze jedna z partii uzyskuje większość w parlamencie i ta partia nazywa się rządzącą.

Partie polityczne w Anglii są zdyscyplinowane i ich członkowie za niepodporządkowanie się większości są wydalani z partii, co w konsekwencji uniemożliwia im działalność polityczną. Król angielski może rozwiązać Parlament tylko na wniosek premiera. Premierem jest lider partii rządzącej; on jest też liderem parlamentu i to daje mu przewagę nad Prezydentem amerykańskim. Próby obalania Rządu nie istnieją, bo zawsze premierem będzie lider partii rządzącej i on powoła swoich ministrów. Ministrowie są wykonawcami woli premiera.

Projekty ustaw do parlamentu wnosi Rząd. Każdy projekt rządowy ma zagwarantowane uchwalenie, czego nie ma w Ameryce, bo tu dyscyplina partyjna nie istnieje.

Wprawdzie każdy poseł może wnieść swój projekt ustawy, jednak Rząd może wymówić się brakiem czasu na rozpatrzenie projektu. Pewne środy są w Parlamencie angielskim przeznaczone na debaty nad projektami lecz od Rządu zależy kolejność debat, a gdy któryś z projektów opozycji pójdzie pod obrady, partia rządząca może zastosować t. zw. gilotynę, to jest ogranicza w czasie debatę i w ten sposób faktycznie ją utrąca.

Zarówno Prezydent amerykański jak i premier angielski muszą liczyć się z opinią kraju i nie wykorzystują swych wielkich uprawnień, bo następne wybory mogłyby przynieść klęskę ich partiom i im samym. Dlatego w Ameryce i w Anglii odbywa się w sprawach ważnych zasięganie opinii publicznej (Instytut Gallupa).

Ogromne znaczenie ma fakt, że w Anglii i Ameryce okręgi wyborcze są małe i wybierają tylko jednego posła. Taki system wyborczy daje możność zdobycia tego jednego mandatu największym partiom. Mniejsze partie prawie nigdy nie mają szans. Zmuszone są albo głosować na bliższe im ideowo partie, albo zlać się z większymi partiami. Taki system wyborczy ma zbawienny wpływ, bo parlamenty tych krajów mają w gruncie rzeczy tylko dwie partie, z których zawsze jedna ma większość. Zdarza się w Anglii od czasu do czasu, że większość w parlamencie uzyskuje partia, która w wyborach uzyskała mniejszą ilość głosów. Tak było w ostatnich wyborach, a mianowicie Labor Party zdobyła więcej głosów a jednak Konserwatyści mają więcej posłów w Parlamencie. Tego rodzaju wynik może powstać, gdy w większości okręgów wyborczych Konserwatyści wygrają minimalną przewagą głosów, a w pozostałych okręgach zdobywa dużą większość głosów Labor Party.

Pomimo takiego zjawiska ani Konserwatyści, ani Laborzyści

nie chcą zmiany ordynacji wyborczej, bo przy obecnym systemie każda z tych partii ma szanse zwycięstwa. Praktyczni Anglicy zdają sobie sprawę, że wielomandatowe okręgi wyborcze byłyby bodźcem do brania udziału w wyborach mniejszych partii i grup, co spowodowałoby rozproszenie mandatów i w wyniku tego brak większości w Parlamencie.

Polska Konstytucja z 3-go Maja 1791 roku w myśl teorii Montesquieu wprowadziła podział i wzajemną niezależność władz: ustawodawczej, wykonawczej i sądowej.

Władza ustawodawcza a więc Sejm i Senat pochodziły z wyborów i do obowiązku ich należało uchwalanie ustaw. Uchwały pobierane były większością głosów, a więc liberum veto zostało zniesione.

Władzą wykonawczą był Król, dziedziczący tron po ojcu, a nie z wyboru, jak przedtem. Król dobierał sobie ministrów odpowiedzialnych tylko przed nim.

Już powyższe zasady dowodzą, że twórcy Konstytucji 3-go Maja mieli na względzie stworzenie w Polsce silnej i niezależnej od Sejmu władzy wykonawczej i że Konstytucja ta jest typem konstytucji amerykańskiej.

C. D.

Zamość i Jego Historia

Fundatorem Zamościa jest wielki kanclerz i hetman polski z czasów Stefana Batorego, Jan Sariusz Zamoyski, słynny autor dzieła "De senatu romano".

Podpisanie aktu fundacyjnego przez Zamoyskiego odbyło się 4 kwietnia 1580 r., w Jarosławiu, w obecności licznie zebranych przyjaciół i sąsiadów, jako świadków owej podniosłej chwili.

Wstępne prace nad rozbudową miasta, jako to równanie wzgórz, sypanie grobel przez bagna, zwózkę materiału budowlanego itp., rozpoczęto już w roku 1579.

Plany rozbudowy miasta — warowni, przygotowane uprzednio przez włoskiego architekta, Bernardino Morrandi, rozpoczęto zrealizować. Jakoż wokół przyszłego miasta przekopano głębokie fosy, wzniesiono wysokie, podmurowane wały, w obręb których wiodły trzy bramy, zbudowane z kamienia i cegieł.

Z nich dwie: lubelska i lwowska, opatrzone były w mosty zwodzone.

Miasto rozrastało się w szybkim tempie. Liczne przywileje, nadane Zamościowi przez fundatora, a potwierdzone i rozszerzone przez Stefana Batorego, ściągały całe rzesze kupców i rzemieślników różnych narodowości.

Środek miasta zajął duży, prostokątny rynek, z którego czterech rogów oraz ze środka każdego boku prowadzą ku wałom ulice. Wśród niego piękny ratusz z wyniosłą wieżą zegarową. Całość wypełniają budowle w stylu renesansowym, które zachowały jeszcze wiele swego dawnego piękna, zwłaszcza zbudowane przy ratuszu, w dzielnicy ormiańskiej. Fasady domów zdobią piękne ornamentacje o figuralnych lub liniowych motywach wschodnich.

Zamość budowany był na wzór ówczesnych miast włoskich, stąd też wokół rynku widzimy obszerne podniesienia domów z pięknymi portalami bram, wiodących do bogato ozdobionych sieni i wspaniałych komnat.

Po śmierci Zamoyskiego (3-go kwietnia 1605 roku), poczyna się dla miasta era zmierzchu. Okres ciężkich wojen tamuje miastu drogę, wiodącą ku lepszemu rozwojowi, z drugiej wszakże strony zapisują się złote karty dziejów hetmańskiego, rycerskiego grodu, służącego ku pożytkowi całej Rzeczypospolitej.

O mury zamojskiej twierdzy rozbijają się fale mrowia kozacko-tatarskiego, zalewające Polskę pod wodzą zbuntowanego Chmielnickiego. W Zamościu zamyka się garstka dzielnych obrońców, pod wodzą kasztelana elbląskiego Weyhera, i mimo ciągłych ataków. pożaru, głodu, morowego powietrza, znosi kilkudniowe oblężenie — a Chmielnicki nic nie wskórawszy, odchodzi na Ukrainę.

W niespełna osiem lat później przechodzi Zamość znowu ciężkie chwile bombardowania i oblężenia przez Karola Gustawa, wychodzi jednak i tym razem cało i z honorem.

W tym samym roku 34 domy padają pastwą olbrzymiego pożaru, a w kilka lat później gore znów pokaźna liczba budynków miasta. Wszystko to wpływa fatalnie na rozwój ekonomiczny Zamościa, który zwolna popada w ruinę materialną.

Wreszcie ostatni cios zadaje grodowi panowanie Augusta II. Okres knowań, intryg, wojen kładzie na Zamościu swe znamię, nad miastem ukazują się łuny pożarów, palą się domy przedmieść, niszczone ze względów strategicznych, płoną od pocisków oblegających budynki w obrębie murów. Pod bramami twierdzy stają kolejno armie rosyjska i szwedzka. Miasto staje się przejściowo łupem zwycięzcy, grabione przez żołdactwo, obłożone kontrybucjami, nękane pożarami, pogrąża się ostatecznie w ruinę materialną.

Po pierwszym rozbiorze Polski Zamość przechodzi w ręce Austriaków (25 lipca 1772 roku). Okres tej niewoli trwa do roku 1809. Dnia 19 maja tegoż roku wkroczyły do twierdzy wojska Księstwa Warszawskiego, pod wodzą generała Kamińskiego, następnego zaś dnia gości Zamość w swych murach księcia Józefa Poniatowskiego.

Niedługo jednak sądzonym było grodowi cieszyć się złotą wolnością. Armia rosyjska, postępująca w ślad za cofającym się Napoleonem, staje pod murami bohaterskiego Zamościa, zaś gen. Rath śle do dowódcy twierdzy, gen. Haukego, żądanie poddania się. Hauke odmawia.

Rath rozpoczyna oblężenie, trwające 9 miesięcy i dopiero, "gdy zjedzono z głodu psy, koty, szczury i myszy" a reszta kryjącej załogi ledwie trzymała się na nogach, dnia 22 listopada 1813 roku wojska rosyjskie zajęły twierdzę".

W okresie Królestwa Kongresowego wielki książę Konstanty uczynił z twierdzy więzienie polityczne dla ofiar swego despotyzmu. Nowowzniesione kazamaty twierdzy zamojskiej zaludniły się skazańcami; one to stały się w latach 1824-1825 kaźnią majora czwartaków, Waleriana Łukasińskiego.

Chwilę jaśniejszej przyszłości chwile nadziei daje Zamościowi powstanie listopadowe. Pod jego murami toczą walki z wrogiem generałowie Dwernicki i Chrzanowski, twierdza zaś, pod dowództwem gen. Krysińskiego, staje się militarną ostoją Rządu Narodowego. Wreszcie powstanie upada, a Zamość "oddaje ostatni strzał za sprawę Polski w owym czasie".

Spis Ludności z Przed 4000 Lat

Najstarszy spis ludności, o którym mówią zapiski historyczne, odbył się w Chinach w r 2255 przed naszą erą. Po strasznym wylewie rzeki Hoangho, który zniszczył olbrzymie połacie kraju, podzielono państwo na dziesięć prowincji i zarządzono spis ludności, który wykazał, że w państwie środka mieszkało wówczas 39,300,000 osób, ilość rodzin ustalona przez spis wynosiła 13,533,923.

Również Egipcjanie i Grecy prowadzili statystykę ludnościową. Najsystematyczniej jednak prowadzili ją Rzymianie i to nie tylko na półwyspie Apenińskim, ale w wszystkich krajach podbitych przez oręż rzymski.

Z okresu cezarów mamy cyfry, dotyczące zaludnienia poszczególnych części świata. I tak w Europie naliczono 45 milionów ludności, w Azji 27 milionów, w Afryce 16 milionów. Oczywiście cyfry te dotyczą jedynie ludności w krajach skolonizowanych przez Rzymian.

Ponieważ w tym okresie sztuka czytania i pisania była przywilejem niewielu ludzi, radzono sobie w ten sposób, że w poszczególnych okręgach oddawano zarządzającym pewną ilość sznurów białych dla kobiet, szarych dla mężczyzn, żółtych dla dziewczynek, a czerwonych dla chłopców.

Kierujący spisem ludności urzędnik robił na odpowiednim sznurze supełki systemem dziesiętnym. 1 supełek na każde 10 osób. Ilość supełków na końcu sznura oddzielona od dziewiątek odpowiednio dużym węzłem oznaczała jednostki.

W ten sposób nawet z najodleglejszych okolic imperium otrzymywano bardzo dokładne wyniki spisu ludności.

Cyganka

W młodości mej raz w cudny maj,
Pomnę, jednego ranka,
Wołając wciąż: "Rękę mi daj!",
Kłaniała się Cyganka.

"Dajże mi dłoń, chłopczyku, hej!
Powróżę ci, coś powiem:
A Bóg-że cię w swej łasce miej,
A darz cię Boże zdrowiem".

Z sczerniałych bark opadał szmat,
Ręce się trzęsły starej;
Spojrzałem nań posłuchać rad,
Choćby i nie dać wiary.

Wśród Gaju drzew Cyganów lik
Po drodze mknął z pośpiechem;
I w cieniach drzew powoli nikł,
A gaj rozbrzmiewał echem.

Otwarłem dłoń: "Ha patrz gdy chcesz"...
"Ach! złoto, srebro moje,
Szczęśliwyś ty, oj, wierz mi, wierz,
Szczęśliwe życie twoje.

"Jak dąbek zdrów przeżyjesz wiek.
Nie znając co choroby,
Przez żywot twój ni żadnych lek,
Ni żadnej ciężkiej próby.

"Dla ciebie kraj, dla ciebie świat,
W szczęśliwej wiosce błogo,
Każdy ci druh, każdy ci brat,
A z wrogów, ach! nikogo!"

"I nigdyż stąd od gajów, wód
Nicże mnie nie odgoni?"
Toż stara wnet bystro jak wprzód
Spojrzała po mej dłoni.

Patrzała wciąż, myślała wciąż,
Na czoło palec kładła:
"Przygotuj kij, a torbę zwiąż"...
To jedno stara zgadła.

Teofil Lenartowicz.

Lichtenstein — Ostatnie Państwo Cesarstwa Niemieckiego

Rousseau, pisarz francuski z końca osiemnastego wieku, głosił, że prawdziwa demokracja jest możliwa tylko w małych krajach, gdzie wszyscy obywatele się znają. Zresztą, jeśli się nie weźmie pod uwagę niewolników, którzy nie brali udziału w życiu publicznym to starożytna republika ateńska była naprawdę maleńka. Jest rzeczą pewną, że "słodycz życia" nie była nigdy tak rzeczywista, jak w maleńkich państwach np. w księstwie Weimaru, w którym Goethe był premierem. Można wobec tego twierdzić, że dużo Europejczyków dałoby wiele, aby zostać obywatelami maleńkiego Lichtensteinu, mającego 12,000 mieszkańców, a stolica, Vaduz, 2,000; kraju bez dzienników, gdzie wychodzi tylko jeden dwumiesięcznik i jedno czasopismo, co 3 miesiące.

Lichtenstein jest obecnie ostatnią pozostałością średniowiecznej epoki "Świętego cesarstwa niemieckiego", które liczyło wiele republik i księstw. Prawie wszystkie one zniknęły. Pozostał Lichtenstein, w sercu Europy, przez który podróżny może przejechać, nie spostrzegłszy się nawet, jeśli nie przyjechał specjalnie, aby kraj ten zobaczyć. Zajmuje to państewko 157 km. kw. graniczące ze Szwajcarią.

Lichtenstein liczy 800 lat i nigdy nie zmienił nazwy. Utworzenie jednak księstwa, w jego obecnych granicach nastąpiło dopiero 250 lat temu. Mimo to szukałoby się napróżno w stolicach świata "poselstwa Lichtensteinu". Państwo to nie ma ani środków, ani prawdopodobnie chęci, utrzymywania zagranicą swych przedstawicieli dyplomatycznych. Ten, kto się chce udać do Vaduz, winien się zwrócić do poselstwa Szwajcarii. Choć Lichtenstein nie ma swych ambasadorów, to jednak ma własny rząd.

Rząd Lichtensteinu, jest rządem zbiorowym. Książę mianuje szefa rządu, który "rządzi" z parlamentem, złożonym z 15 członków. W tych warunkach monarchia jest demokratyczna i ojcowska zarazem. Powszechnie się również sądzi, że Lichtenstein po zgonie ostatniego żołnierza z austriacko-pruskiej wojny nie ma armii.

Tak jednak nie jest, Lichtenstein ma armię, a właściwie "siłę zbrojną", która liczyła do ubiegłego miesiąca 8 żołnierzy. Otóż parlament podniósł stan tej "armii" do 12 ludzi, po ożywionej dyskusji, w celu polepszenia kontroli turystów, oczekiwanych przyszłego lata w Vaduz.

Lichtenstein więc zwiększył bardzo poważnie swój potencjał wojskowy. Czy to znak czasu?

Jak Żyją Eskimosi

Wszystkich ludzi, trzęsących się z zimna podczas pierwszego przymrozku, możnaby pocieszyć tym, że niektóre ludy żyją przez większą część roku wśród znacznie silniejszych mrozów i mimo to dobrze się czują.

Mamy na myśli Eskimosów z zimnej Grenlandii i północnej Kanady, którzy wcale na zimno się nie skarżą i są o tyle od nas szczęśliwsi, że nie wiedzą w ogóle, co to znaczy "kryzys mieszkaniowy". Eskimos nie martwi się nigdy o mieszkanie, bo w okresie letnim żyje w namiocie, a gdy spadną nowe śniegi, ma pod ręką bezpłatny i niewyczerpany materiał do budowy domu.

W naszych krajach cywilizowanych budowa domu trwa przez blisko rok, a czasami i więcej. Eskimos zaczyna budowę o wschodzie słońca, a kończy ją po południu, i w ten sam dzień może się do nowego mieszkania wprowadzić z całą rodziną. A gdy ojciec buduje dom rodzinny zwany iglu, dzieci konstruują dla zabawy swe własne domki i poznają przy tym technikę budownictwa polarnego, które mimo pozorów nie jest tak łatwe, jakby się wydawało.

Iglu ma normalnie kształt półkuli i jest zrobiony z grubych płyt stwardniałego śniegu. Jedynym narzędziem potrzebnym do budowy jest długi nóż, służący do wykrawania cegieł.

Eskimos wybiera najpierw miejsce, w którym znajduje się gruba warstwa stwardniałego, ale nie zlodowaciałego śniegu, głęboka co najmniej na półtora metra. Nożem o długości 5 cm. wycina "cegły", z których robi koło o średnicy 6 metrów. Budowa odbywa się na zasadzie niekończącej się spirali, to znaczy, że cegły każdej następnej warstwy są cokolwiek mniejsze, przez co zmniejsza się stopniowo średnica budowli. Każda płyta jest poza tym krajana skośnie i dlatego wszystkie do siebie przylegają aż do samego szczytu.

Płyty następnych warstw są nieznacznie węższe niż poprzednich.

Budownictwo takie wymaga długiej praktyki, bo każda cegła śnieżna różni się rozmiarami od poprzedniej i dlatego pewnie mało jest ludzi białych zdolnych do zbudowania iglu, który by miał wymaganą formę i nie rozwalił się przy pierwszym potrąceniu.

Eskimowski budowniczy stoi podczas pracy w środku budowli i pierwsze cegły bierze na zewnątrz, ale gdy ściana dojdzie do pewnej wysokości, wycina następnie płyty pod swymi nogami. W ten sposób śnieżny dom rośnie w górę i równocześnie pogłębia się. Do końca jednak Eskimos pozostawia w środku platformę, z której może wygodniej wstawić ostatnie cegły w sklepienie.

Pod koniec budowniczy wycina otwory na drzwi i okno. Okno posiada szybę lodową, którą Eskimos wycina, gdy w wy-

rąbanej poprzednio przyrębli woda lekko zamarznie. Wreszcie ponad oknem znajduje się mały otwór wentylacyjny, zabezpieczony, podobnie jak okna i drzwi, zaporą ze śniegu.

Zazwyczaj iglu eskimoskie mają 4 i pół do 6 metrów średnicy i do 3 metrów wysokości. Nieraz, gdy jest liczna rodzina, obok głównego iglu stawia się mniejsze, połączone tunelami śnieżnymi.

Do iglu wchodzi się na czworakach przez niski otwór, który jest zabezpieczony murem ze śniegu. Przy tych drzwiach znajduje się pierwsza komórka, w której strzepuje się śnieg z odzieży i gdzie tej znajdują się legowiska psów. W drugiej komórce, połączonej z pierwszą tunelem, składa się odzież zewnętrzną. W trzeciej komórce, oddzielonej zasłoną skórzaną znajduje się skład żywności. Wreszcie wielka, okrągła izba stanowi główne mieszkanie. Ma ona wygląd studni o średnicy 2 m. 50 i otoczona jest grzymsem o wysokości 70 cm., służącym do spania i przygotowywania potraw.

Jedynym źródłem ciepła i światła w śnieżnym domu eskimoskim jest lampa, w której pali się oliwa foki. Jest to rodzaj głębokiego talerza, wypełnionego oliwą, w której pływa knot skórzany. Podczas dnia światło przenikające przez śnieżne ściany jest dosyć silne, a po zachodzie słońca cała rodzina skupia się dokoła lampy przy której kobiety szyją i wyprawiają skóry.

Nowocześni Eskimosi umieją czytać, lecz ich wyłączną lekturą jest biblia, przetłumacozna na ich język.

Ponieważ gotowanie potraw jest utrudnione, Eskimosi jedzą niemal wyłącznie surowe ryby, surowe mięso, a także surowy tłuszcz z fok. Jeżeli mają mąkę, pieką ciężkie placki przesycone tłuszczem.

Wszyscy Eskimosi śpią nago w futrzanych workach indywidualnych. Zarówno w dzień jak i w nocy ciepłota we wnętrzu iglu wynosi 32 stopnie F. Gdyby doszła do 40, śnieg zacząłby się topić na sklepieniu i przestałby przepuszczać powietrze oraz straciłby swe właściwości izolujące. Pomimo niskiej temperatury Eskimosi dobrze się czują w takim domku, gdzie nie ma przeciągów i mroźnego wiatru.

Iglu nie służy jednak przez całą zimę. Po kilku tygodniach, a najpóźniej po dwóch miesiącach trzeba skonstruować nowy dom, bo w starym sklepienie stopniowo lodowacieje i zwisają z niego sople lodu, a zimne krople spadają na głowy mieszkańców.

Życie Eskomosów jest proste i nieskomplikowane. Polują na foki i ryby, stanowiące ich główne pożywienie, urządzają sobie różne gry towarzystkie, niektórzy mają stare fonografy, lecz nigdy nie zobaczy się w ich mieszkaniach obrazków przedstawiających lekko ubrane artystki, bo takie portrety uważane są za niemoralne przez tych ludzi, którzy nie piją nigdy alkoholu i nie kradną.

O ile Eskimos dobrze się czuje w swym śnieżnym domu, o tyle żaden biały człowiek nie może w nim długo wytrzymać. Dla powonienia białego nieznośnym jest smród oliwy foki, zapach suszonej odzieży, oraz ciężkie, rzadko zmieniane powietrze. Odzież jest zawsze wilgotna i bezustannie paruje i dlatego może gruźlica jest u Eskimosów częściej spotykaną niż u innych ras ludzkich .

W niektórych okolicach Dalekiej Północy, zamieszkałych dawniej wyłącznie przez Eskimosów, powstały w ostatnich czasach białe osady i Eskimosi pracujący u białych lokowani są w drewnianych barakach. W tych budowlach tak się źle czują, że nieraz z nich uciekają i budują sobie tradycyjne domy ze śniegu.

Dziedzictwo

Poniechaną przedwcześnie w dni Twych popołudnie,
na ławie, w cieniu lipy, znalazłam Twą lutnię...

Choć praw do jej dziedzictwa jak krwi byłam pewna
kiedy mi w ręce przyszła znajoma i śpiewna.

Choć śmiałość ku jej strunom była we mnie taka,
jak śmiałą ku jagodzie jest beztroska ptaka,

poznałam — po jej nagle zwarzonym pogwarku —
że nie mnie było tykać lutni po Bekwarku!

Cóż, że strój tętnił drżeniem dostojnym i chłodnym,
tym, które mu zwierzyłaś Ty — już na odchodnym —

że pohuk ciemnej głębi szum skrzydeł by zmieścił,
gdy w spadku sam instrument miałam wziąć — nie pieśni?

... Dziś bają mi się nuty grajka godne gęśli,
nie lutni po pieśniarzu... Coś mi się w nich węźli

po Twojemu czasami — coś się przyśni strunie
i zgada o świata miodzie i piołunie...

Jakieś słowa podobnie wodą zakołyszą,
jakieś koła podobnie po wodzie się piszą.

cóż — gdy woda dnem tylko od Twojej przejrzystsza?
Cóż, że lutnia ta sama, gdy nie stało — mistrza?

Beata Obertyńska.

Bogata Szwecja

Ze wszystkich trzech skandynawskich krajów — Szwecja jest najbogatsza. Pomiędzy nią a sąsiadami istnieje ukryta niechęć; podczas ostatniej wojny Dania i Norwegia cierpiały okupację, Szwecja jej uniknęła, co przyczyniło się do jej obecnej wyższości materialnej. Norwegowie i Duńczycy przystąpili do Atlantyckiego Paktu, Szwedzi się uchylili od brania w nim udziału zachowując we wszystkim oddzielne i niezależne stanowisko.

Dumą Szwedów jest ich potęga w przeszłości, która rozciąga się na okres od 16 do 18 wieku. Twórcą jej dynastii był Gustaw Waza. Za Gustawa Adolfa (1611-1632) Szwecja zaliczała się do potężnych monarchii w Europie i urosła jeszcze w znaczenie za króla Karola XII. Rywalizacja z Piotrem W. i bitwa pod Połtawą (1709) zakończyła ten okres świetności.

Okres potęgi Szwecji zapisuje się w historii Polski dyplomatycznymi trudnościami i wojnami. Za Władysława IV Polska odstępuje Inflanty, za Jana Kazimierza szwedzki "potop" zalewa nasz kraj i dopiero obrona Częstochowy stanowi punkt zwrotny w obronie ojczyzny, uwolnionej ostatecznie od najazdu przez Stefana Czarnieckiego. Karol XII pokonawszy panującego w Polsce Augusta II Sasa postawił kandydaturę Stanisława Leszczyńskiego, który został obrany królem polskim. Pobity pod Połtawą Karol XII ratuje się ucieczką, a w Polsce Stanisław Leszczyński musi ustąpić miejsca popieranemu przez Rosję Augustowi II.

W następnych czasach dzieje Polski i Szwecji już nie krzyżują się. Szwecja obecna przedstawia najwyższy materialny dobrobyt dzięki nieprzerwanemu okresowi pokoju, który liczy 135 lat.

Położenie geograficzne związane z klimatem wpłynęło na charakter i usposobienie Szwedów, są oni małomówni i poważni. Kiedy się ich obserwuje w barze, wyróżniają się na tle mieszkańców środkowej i południowej Europy. Muszą mieć dobrze "w czubku", żeby się rozweselili, stali gadatliwi i głośni; nad pierwszymi kieliszkami siedzą zadumani i milczący!

Urządzenia społeczne i pomoc, jaką otrzymuje praca ludzka, stawia Szwecję w pierwszym rzędzie społeczeństw. Tam nie potrzebne są hasła komunistyczne, podziały dóbr i wspólne nimi rządzenie. Tam każdy ma swój własny zarobek, który mu pozwala dostatnio żyć i być panem u siebie. Kto się chce kształcić, otrzymuje pożyczki pozwalające mu studiować do 35 roku życia! To dobrodziejstwo obliczone jest chyba na wyjątkowo "zakute" głowy! Kto przystępuje do samodzielnej pracy, ma długotrwałe pożyczki nisko oprocentowane; zacznie zwracać kiedy mu urosną skrzydła i będzie mógł na dobre latać. Dokształcenie jest dostępne dla wszystkich. Teatry w niedzielę zapełnione są robotnikami, którzy wolą dobrą sztukę niż knajpę.

Cały komplet praw i zarządzeń społecznych otacza Szweda i chroni go przed bezrobociem, konsekwencjami nieszczęśliwego wypadku, choroby, starości.

Państwo jak czuła matka dba o życie swoich dzieci i o ich dobrobyt. Dlatego Szwedzi nie odkładają grosza na "czarną godzinę", nie robią oszczędności. Jednocześnie są przysłowiowej uczciwości.

Corocznie 1/6 Szwedów zdolnych do służby wojskowej musi odbyć ćwiczenia trwające miesiąc czasu. Jak można było osądzić z jesiennych ćwiczeń szwedzkiej armii, przygotowanie to nie jest wcale zabawką. w ciągu trzech dni 45,000 ludzi w wieku od 25 do 45 lat czołgało się po błocie, spało na deszczu i przygotowywało schrony w lasach, godne wielkiej wojny. Robiono to wszystko ochoczo i dobrze, czego nie bardzo można się było spodziewać po tych zamożnych i pełnych godności obywatelach. Niedawno temu wszyscy oni otrzymali wezwanie, że mają się udać w oznaczonym czasie na punkty mobilizacyjne ich jednostek. Wszyscy wiedzieli, gdzie mają się udać: na punkcie zbornym niezbyt odległym od ich miejsca zamieszkania znajduje się stale broń i ich oporządzenie. Nie brakło ani jednego, chociaż wszyscy byli rezerwistami.

Jak to się stało, że w neutralnym kraju cała ludność bierze bardzo poważnie zagadnienia obrony narodowej w czasie pokoju? Nie trzeba zapominać, że polityka szwedzka utrzymania równowagi pomiędzy dwoma blokami jest niezmiernie trudna, a położenie strategiczne kraju jest wystawione na niebezpieczeństwo w razie konfliktu. Południe kraju przedstawia otwartą równinę, podczas gdy północ zawiera bardzo poważne złoża rudy żelaznej ciągnące się w stronę Narwiku — drzwi na Atlantyk, przez linię kolejową o wielkim znaczeniu. Przed Szwecją, która liczy 7 milionów mieszkańców na terytorium większym od Francji, możliwości napaści stawiają trudne zagadnienia.

Zostały one w części rozwiązane przez przyjęcie formy armii narodowej, zbliżonej do przykładu szwajcarskiego. Składająca się z rezerwistów w 95% armia ta liczy 600,000 ludzi, może być zmobilizowana w ciągu 48 godzin dzięki specjalnemu systemowi mobilizacji na miejscu.

Chociaż Szwecja jest rozległa, to jednak nie przestawia większych trudności, jeśli chodzi o prowadzenia wojny defensywnej, gdyż kraj ten jest pokryty lasami i jeziorami. Różne jednostki wojskowe mogą pojedynczo prowadzić walkę. Prócz tego bardzo mało równin nie pozwala na większe użycie czołgów i jednostek pancernych, a zły stan sieci drogowej — na użycie artylerii wielkiego kali-

bru. Wskutek tego główny nacisk położony został na piechotę, słabo zmotoryzowaną lecz mimo wszystko dość ruchliwą. Jest to jedna z głównych cech charakterystycznych, jaką można było zaobserwować w czasie ostatnich ćwiczeń. Szwecja, która w razie wojny nie może liczyć na otrzymanie środków napędnych, zamiast samochodu wprowadziła rowery, narty i konie. Sposób wyposażenia szwedzkiej piechoty potwierdza fakt, że szwedzki sztab główny zrzekł się, praktycznie biorąc, wszelkiej strategii wykraczającej poza ramy własnego kraju. Nawet lotnictwo, pierwsze w Europie kontynentalnej, prawie wyłącznie składa się z myśliwców odrzutowych, nie mogących bombardować odleglejszych miejscowości nieprzyjaciela.

Czy w ten sposób pojęta armia szwedzka może skutecznie walczyć?

Jeden z obserwatorów wojskowych, obecny na ostatnich ćwiczeniach szwedzkiej armii wyraził zdanie, że szwedzki sztab główny w razie wojny musiałby prowadzić walkę podobną do wojny 1871 roku we Francji; nie wierząc w całkowite powstrzymanie nieprzyjaciela dłużej niż przez miesiąc, Szwedzi przygotowują się do stałego niepokojenia nieprzyjaciela, dla którego okupacja kraju stałaby się raczej ciężarem, ni korzyścią. W tym też duchu, jest rzeczą normalną, że pomyślano o usunięciu braków, na które cierpiała francuska armia w 1870 r., to znaczy na niedostateczność wyposażenia i przygotowania fizycznego. Dlatego też w ciągu każdego okresu 6 lat wszyscy mężczyźni, z których ma się składać szwedzka armia w czasie wojny, przechodzą ćwiczenia wojskowe; przy tej okazji używają oni tej samej broni, jaką mieliby użyć w razie konfliktu, poznają swych oficerów i towarzyszów broni oraz teren, na którym mieliby walczyć.

Jest rzeczą pewną, że tego rodzaju polityka w skali ogólnokrajowej wymaga od poszczególnych jednostek bardzo rozwiniętego zmysłu obywatelskiego; naród szwedzki czuje, że ma coś do obrony, a mianowicie nigdy nie osiągniętą dotychczas stopę życiową, mało znane w Europie szczęście materialne. Nie można oczywiście wyrobić sobie zdania o tym jaka byłaby postawa Szwedów w czasie wojny, w każdym razie są oni pełni dobrej woli, jeśli chodzi o sprawę przygotowania i z całą powagą podchodzą do sprawy obrony. Jednak rząd szwedzki nie czyni sobie żadnych iluzji co do znaczenia tej armii w czasie wojny i wie bardzo dobrze, że najlepszym sprzymierzeńcem na przyszłość jest defensywne stanowisko, które choć nie jest agresywne to jednak jest nieprzyjazne i nieufne.

Pływakom Pod Rozwagę

Nie ma nic ponętniejszego latem jak widok wód rozlewnych jeziora i bardziej niebezpiecznego — nad te właśnie wody, oczywiście dla tych tylko, którzy nie są odpowiednio do korzystania z nich przygotowani.

Orzeźwiająca kąpiel w jeziorze wymaga znajomości sztuki pływania, pływanie zaś jest najlepszą gimnastyką i najpożyteczniejszą dla zdrowia. Wyrabia mieśnie całego ciała przez rytmikę ruchów i pogłębia oddech, dzięki czemu płuca wchłaniają więcej tlenu.

Woda jednakże nie jest łatwym do opanowania żywiołem i nikt z tych którzy nie przechodzili kolejno przez wszystkie stopnie przygotowań, nie powinien dowierzać swym siłom. Odnosi się to szczególnie do młodzieży, której nazbyt wiele traci corocznie życie w głębinach wód, więcej skutkiem nieostrożności niż przecenienia swych sił.

Trzeba więc aby każdy z młodych pływaków znał reguły i co również ważne trzymał się tych reguł, gdy zbierze go chętka zanurzenia się w chłodną toń jeziora.

Każdy zatem mniej lub więcej wprawny pływak winien pamiętać że:

Nie należy zażywać pływania samemu. W razie kurczy, nawet wprawny pływak może stracić panowanie nad ruchami i pójść na dno,, o ile nie będzie w pobliżu nikogo do udzielenia mu pomocy lub wezwania ratunku.

Nie udawać się do wody wcześniej niż po upływie półtorej lub dwóch godzin po posiłku.

Nie skakać do wody w miejscach nieznanych. Może tam być nurt podwodny unoszący na głębinę, lub kamień, co również jest niebezpieczne.

Nie przedłużać pływania aż do odczucia znużenia.

Gdy usta zsinieją a ciałem wstrząsają dreszcze, wyjść natychmiast z wody.

Nie ulegać przestrachowi, gdy zaleje silna fala. Zachować te same rytmiczne ruchy, które pozwolą wypłynąć na wierzch.

Tak bardzo obecnie rozpowszechnione przybory gumowe, jakimi posługują się początkujący pływacy lub dzieci, nie są dobrze widziane przez znawców sztuki pływackiej. Takie nadmuchane powietrzem koło gumowę podtrzymuje pływającego na powierzchni, gdy jednak niespodziewanie guma w którymś miejscu pęknie, niefortunny pływak może nie zawrócić o własnych siłach na płytsze wody.

Do innych bardzo niebezpiecznych praktyk, należy nurkowanie do wody wprost z łódki. Odepchnięta tym ruchem łódź, może uderzyć pływającego, co jest niebezpieczne nawet w wypadku dobrego pływaka.

Wyjeżdżając łodzią na jezioro, nie przeciążać łodzi i odpowiednio rozmieszczać siedzących dla zachowania równowagi.

Nade wszystko nie przesiadać się dla zmiany miejsca, gdy łódź jest na głębinie.

Przynajmniej jeden z uczestników wycieczki łodzią, winien znać najprostszą metodę ratowania, w razie gdy któryś z pływaków pójdzie pod wodę. Jeśli uratowany nie oddycha, należy koniecznie zastosować sztuczne oddechanie.

75-cio Lecie Żarówki Elektrycznej

Jakże trudno zdać sobie sprawę, iż do bardzo niedawna — bo do końca ubiegłego stulecia, zaś od początków życia ludzkiego na ziemi, źródłem sztucznego światła był ogień: czy to ogniska, czy to łuczywa, świecy czy lampy olejnej, lampy naftowej czy też gazu.

Dopiero w roku 1879, ogień przegrał na rzecz żaru lampy elektrycznej. Właśnie w grudniu 1879, Tomasz Edison, jeden z największych wynalazców ostatnich stuleci, zastosował po raz pierwszy masowe oświetlenie żarówkami swojego pomysłu i konstrukcji, oświetlając elektrycznością całe miasteczko — robiąc dzień z nocy. W tym roku, podczas długich i najdłuższych wieczorów zimowych przypada dopiero 75 rocznica tego rewolucyjnego wieczoru gruniowego. Krócej, niż życie człowieka korzystamy z wynalazku Edisona, krócej o dziewięć lat niż on sam żył.

Jak powiada legenda, ogień— światło i ciepło — dał ludziom Prometeusz, wykradając go bobom starożytności, za co okrutnie ukarał go Zeus. W każdej niemal legendzie czy micie tkwi odrobinę prawdy, a mit prometejski zyskuje poparcie u najpoważniejszych uczonych. Wedle mitu, Prometeusz przechowywał skradziony bogom ogień w dziupli drzewa; wedle uczonych, pierwszy ogień ludzie otrzymali z płonącego drzewa zapalonego przez piorun. Znacznie później dopiero nauczyli się ludzie ogień "produkować". Ognisko, łuczywo, pochodnia, knot z trawy nasycony tłuszczem zwierzęcym — oto pierwsze środki oświetlenia stosowane przez człowieka. Znacznie później, bo prawdopodobnie dopiero kilkanaście tysięcy lat przed Chrystusem, wynaleziono lampy tłuszczowe, robione początkowo z kamienia, potem, z gliny, a nierzadko z czaszek zwierzęcych.

Świece, które do tego stopnia zapanowały nad ciemnością, że nawet dzisiaj mierzymy nimi siłę lamp elektrycznych, znane były już starożytnym Fenicjanom, choć w Europie znalazły uznanie i uniwersalne zastosowanie dopiero pod koniec pierwszego tysiąclecia naszej ery Podobnie rzecz miała się z gazem, który po raz pierwszy w Europie zastosowano w oświetleniu w drugiej połowie XVIII wieku, choć światło gazowe było już znane kilka tysięcy lat temu — Chińczykom. W. Europie oświetlenie gazowe na wielką skalę wprowadzono na początku ubiegłego stulecia; w 1810 r. powstało w Londynie pierwsze publiczne przedsiębiorstwo mające za cel dostarczanie oświetlenia gazowego ludności. Trzy lata później wprowadzono w Londynie tego rodzaju oświetlenie. W 1856 r. oświetlenie gazowe otrzymała Warszawa i Kraków.

Tymczasem coraz szersze zastosowanie zdobywały sobie lampy olejne, a trochę później naftowe. Już w XV wieku zauważono, że płomień lampek oliwnych pali się równiej jeśli jest osłonięty — jednak dopiero w 1784 r. uczony genewski Alime Argand pierwszy zastosował "ciąg" powietrza w okrągłym palniku. Było to przewrotem w konstrukcji lamp olejnych. Następne rewelacyjne ulepszenie lampy było przypadkiem. Jak głosi podanie, było ono dziełem robotnika o nieznanym nazwisku. Człowiek ten najzupełniej przypadkowo nakrył lampę Arganda butelką z odtłuczonym dnem, wpadając w zdumienie kiedy zauważył, iż płomień przestał prawie zupełnie chybotać, i rozjaśnił się.

Tylko dzięki temu przypadkowemu odkryciu możliwy był słynny wynalazek Polaka — Ignacego Łukasiewicza. Sto jeden lat temu pierwsze na świecie lampy naftowe konstrukcji Łukasiewicza oświetliły szpital powszechny we Lwowie. Zanotowano nawet, iż wieczoru tego, przeprowadzono pierwszą przy świetle lampy naftowej operację — na niejakim Władysławie Choleckim. Dziwnym trafem wynalazek Łukasiewicza nie został zauważony. Dzisiaj za wynalazcę lampy naftowej historia notuje Amerykanina Sillimana, który pierwszą swoją lampę naftową skonstruował dopiero dwa lata po Łukasiewiczu — nic zresztą o jego odkryciu nie wiedząc.

Już w pierwszej połowie ubiegłego stulecia, kiedy Łukasiewicz i Silliman parzyli się przy swoich doświadczeniach z naftą, na całym świecie uczeni prowadzili badania nad dziwnymi właściwościami i możliwościami energii elektrycznej. Wynaleziono lampę łukową, robiono doświadczenia z żarzącymi się drucikami, aż wreszcie Edison opatentował swoją żarówkę.

Ocena Własnych Uczuć

Okradają same siebie z dużej dozy szczęścia te młode kobiety, które wychodzą zamąż, po prostu z próżności. Wybór ich pada na człowieka dobrze ubranego, eleganckiego no i co najważniejsze — posiadającego automobil najnowszego modelu.

Uczucie dumy z tych wątpliwej wartości zalet, biorą za zakochanie się, za jakieś cieplejsze uczucie, mające stanowić jeden z fundamentów ich przyszłego szczęścia małżeńskiego. Jakże się bardzo mylą i jak prędko dowiadują się o swym błędzie w wyborze męża. Dobrze skrojone ubranie nie świadczy o charakterze danego jegomościa, lecz o zdolnościach jego krawca.

A cóż się dzieje z tym powierzchownym uczuciem do o-

wego wybranego męża, gdy ten nagle traci środki finansowe na krawca i nie ma z czego spłacać eleganckiego auta?

Młoda kobieta poniewczasie poznaje swój błąd, dowiaduje się bowiem iż kochała nie człowieka, lecz widome dowody jego zamożności. A bez serdecznego prawdziwego uczucia, elegancja nieraz zamienia się w brutalność, którą trudno jest kobiecie znosić.

Nie znaczy to że trzeba na męża szukać mężczyzny skończenie idealnego. Taki jeszcze się nie urodził. Ale trzeba mężczyznę którego się zaślubia kochać na tyle, by był bliskim i drogim gdy nie ma eleganckiego automobilu lub dobrze skrojonego ubrania. By się nie stawał odrażającym gdy jest nieogolony, chmurny i rozgniewany.

Młode dziewczęta powinny upewnić się, czy uczucie ich do wybranego jest prawdziwe. Czy byłyby nim w równym stopniu zajęte, gdyby nie miał tego auta?

Dobrą próbą uczuć młodej dziewczyny, jest jej reakcja na jego niedociągnięcia. Jeżeli na przykład umówią się na siódmą godzinę, a on spóźni się (bo kobiecie to podobno wolno spóźnić się!) — czy ona uwierzy mu, że zatrzymały go ważne przyczy, czy też nadąsana powita go gradem wymówek i fochów?

Czynienie mu wymówek oznaczać będzie, iż nie ufa i nie liczy się z jego sprawami, a siebie przecenia, stawiając własną osobę ponad wszystko inne. Ta próba przekona ją o płytkości jej uczuć, jego zaś przekona o tym, że jest egoistką, zamieniającą drobiazg w wielką przykrość.

Również powinna przekonać się czy wybraniec ów wypełni jej życie. Jeżeli przebywając w jego towarzystwie myśli o innych znajomych chłopcach, jeżeli nawraca do wspomnień z jakiejś bardzo miłej zabawy, to znaczy że nie żywi dla niego prawdziwego, głębokiego uczucia.

Zanim młoda dziewczyna dokona ostatecznego wyboru i z grona znajomych wybierze dozgonnego towarzysza, niechaj dobrze zastanowi się nad własnym uczuciem i nad własnymi kwalifikacjami, jako jego przyszłej towarzyszki, służącej mu radą i pomocą. Życie małżeńskie jest długie. Trzeba więc uczynić wszystko, by było jasne i pogodne.

Zielone Jeziora

Kiedyż uderzą w Wilno dzwony
Z Jezior Zielonych? Wstrząsną mury?
Księżyc na tafli śpi zeszklonej,
Dzwonnik podwodny trzyma sznury.

Na dnie strącone leżą skarby,
Napoleońskie złote skrzynie,
Szyldwach na wodzie stanął twardej,
Smugą księżyca w niebo płynie.

Śpi dawny romans i ballada
I tylko szepcąc w ucho czasem
Podanie gminne opowiada,
Że znowu pójdą borem, lasem.

Że słychać, słychać coraz bliżej
Za węgłem domu, Boże Święty,
Drogą drewnianych polnych krzyży
Kroki nieziemskie i tętenty.

Sprzyjała ziemia ta pochodom
I drogi te już dawno przed tym
Wiodły przechodniów, jak dziś wiodą
Klechdę błądzącą nocnym szeptem.

Sędziwe jeszcze pomną dęby,
Jak kiedyś wieść tu szła szalona,
Jak słychać było tędy
Cesarski krok Napoleona.

Od tego czasu na dnie leży
Złocisty miecz i tarcza srebrna,
Czekają w skrzydłach na żołnierzy
Skarby największe: broń potrzebna.

I odtąd dzwon podwodny czeka,
By w ciszę śpiącą nadmogilnie
Uderzyć krzykiem i zdaleka
Spiskowców pozwoływać w Wilnie.

Wtedy powróci, z bronią wstanie
I pieśnią się potoczy swojską
Przez klechdę gminną i podanie
Na polskiej drodze polskie wojsko.

Przemija noc. Podwodne dzwony
Odchodzą w topiel coraz głębiej.
Zakwilił pierwszy ptak zbudzony
W sośnie wysokiej, w starym dębie.

Przemija noc i drży powieka,
Z tafli się blask uroczny starł już,
Nad światem stoi, wiernie czeka
Księżyc, wileński emisariusz.

Kazimierz Wierzyński,

Drzemiąca Potęga Indii

Parę tygodni temu byliśmy świadkami "triumfalnego" — jak niektórzy oceniają — pochodu propagandowego przez szerokie Indie i sąsiednią z nimi Birmę dwóch hersztów komunistycznego systemu, a mianowicie Bułganina i Chruszczewa. Byliśmy również świadkami, jak Chruszczew wobec ludów Azji chłostał i atakował mocarstwa Zachodu, dopuszczając się nawet tak potwornych kłamstw, że to mocarstwa zachodnie "wykarmiły i poszczuły swego krwawego psa Hitlera na pokój miłujący Związek Sowiecki". Tu Chruszczew liczył widocznie na krótką pamięć i ignorancję ludów Azji, bo fakty były całkiem odwrotne, albowiem to "pokój miłujący Związek Sowiecki" zawarł z Hitlerem pakt w sierpniu 1939 przeciwko Zachodowi, wspólnie z Hitlerem napadł na Polskę i wspólnie dokonał jej czwartego rozbioru po Bug i San oraz pomagał Hitlerowi dostawą surowców i zboża, aż do ostatniej chwili, to znaczy dopóki karmiony przez Rosję "krwawy pies" nie napadł na Rosję w czerwcu 1941 r., podobnie jak wspólnie z tą Rosją napadł na Polskę we wrześniu 1939 roku.

Aby zrozumeić, po co czerwoni władcy Kremla pojechali z wizytą do Indii i dlaczego tam tak się zachowywali, należy wiedzieć, jaka jest pozycja Indii w Azji i świecie.

Jak wyglądają współczesne Indie naprawdę, można wiele wiadomości znaleźć w reportażach hinduskiego pisarza G. Muderdżi, zawartych w jego książce pod tytułem: "Visit India with me", (Zwiedźcie Indie ze mną).

Weźmy przede wszystkim pod uwagę obszar tego kraju, podobny do osobnego lądu, równy wielkością Europie, jego niepomyślny stan ekonomiczny i powszechny niemal analfabetyzm. Kiedy się mówi o Indiach operuje się wielomilionowymi cyframi. — A więc ludność wynosi 380 milionów, według innych obliczeń 365 milionów, na Wschodzie ścisłość danych jest zawsze problematyczna. — Tu, piętnaście milionów różnicy wydaje się bagatelą. Na owe 365 czy 380 milionów jest 50 milionów bezrobotnych, 40 milionów pariasów i 65 procent analfabetów. K r y z y s mieszkaniowy zarysowuje się na skalę Indii: W jednej izbie mieszka po 6 rodzin; robotnik fabryczny zarabia 400 fr. miesięcznie, a przeciętna długość życia wynosi 30 lat! Ale liczebnie ludność stale wzrasta, tak że za jakichś 20 lat Indie będą miały 400 milionów mieszkańców.

Ubóstwo jest wielkie, można powiedzieć, że stale ludność nie dojada. Natomiast bogactwo 400 maharadżów (którym odjęto panowanie) i luksus 5,000 książąt, marmurowe pałace, inkrustacje z kości słoniowej, srebrne i złote ozdoby, brylanty, perły, drogie kamienie pozostają zjawiskiem wyjętym zdaje się z bajek 1,001 Nocy. Znany w Europie, słynny bogacz, Aga Khan, muzułmanin, skromnie twierdzi, że jego fortuna jest kroplą w morzu bogactw maharadżów, pośród których znajdują się wielcy skąpcy.

Indie jako takie przedstawiają olbrzymie bogactwa surowców mogące zapewnić rozwój przemysłu wszelkiego rodzaju; cóż kiedy 90 procent złóż węglowych jest jeszcze nie eksploatowanych. Wiemy, że Sowiety zajęły się w Indiach przemysłem stalowym, a ile innych koncesji w przyjacielskich rozmowach na Kremlu Nehru im przyrzekł, świat dowie się dopiero później. Siły wodne są też olbrzymie, dotąd tylko 3 procent są użytkowane. Reformy rolne i rozwój rolnictwa są palącą kwestią, gdyż Indie nie mogą się wyżywić i muszą polegać na imporcie zboża. Dzięki swym uprzedzeniom nie korzystają z ofert amerykańskich. A przecież jednym z często spotykanych widoków na wsi jest grono kobiet oblegających inspektorów i błagających o chleb.

Dla uprawy roli konieczne jest nawadnianie pól; polityka wodna w Indiach przedstawia się w olbrzymich rozmiarach. Dokonano już potężnego dzieła, wybudowano zaporę w Himalajach, przeprowadzono 200,000 kanałów, wzniesiono 34 instalacje nawadniające ziemię — ale tego jest za mało. W nadziei wzmożenia wydajności gleby, przez udoskonalenie techniki rolnej (która jest na zupełnie prymitywnym poziomie), skolektywizowano 160 tysięcy wiosek. Potrzebne w wielkiej ilości narzędzia rolnicze i maszyny, których brak. Zagadnienia zarówno nautry przemysłowej jak rolniczej mają olbrzymią rozpiętość, rozwiązanie ich zależy od miliardowych kredytów i technicznej organizacji. O te środki Indie muszą się zwrócić do zagranicy.

W jaką stronę skierują one swój apel? Rosyjskie sympatie premiera Indii, o których była mowa w poprzednim artykule, czynią to pytanie szczególnie niepokojącym.

Warunki klimatyczne Indii stanowią nielada przeszkodę w rozwoju rolnictwa, okresy suszy i deszczów przedstawiają zarówno jeden jak drugi poważne niebezpieczeństwo. W gorącej porze roku wszystko spala się, schnie, zamiera. Nawet w puszczy — jak obrazowo opisywał Kipling — zwierzęta giną z pragnienia. Okres "musonu", deszczowy, przynosi huragany, ulewy, istne potopy niszczące pola i osiedla; rzeki wzbierają, wychodzą ze swoich brzegów zalewając i zatapiając wioski, wzburzone nurty unoszą mosty i wyrywają drzewa z korzeniami. Oczekiwane deszcze stają się katastrofą!

W każdym bądź razie woda, podobnie jak na Bliskim i Średnim Wschodzie, jest na pierw-

szym miejscu trosk ludności. Mówi się, że w Indiach mieszkańcy wiosek tak stopniują swoje najżywotniejsze potrzeby: najpierw świątynia, potem woda, dopiero później chata.

Jak widzimy, przed rządem p. Nehru piętrzą się olbrzymie zadania, prawdziwe syzyfowe prace. Indie posiadające nieograniczone bogactwa cierpią nędzę; podobne do owego mitologicznego króla, który zginął z głodu, bo wszystko czego dotknął, zamieniało się w złoto. Złoto Indii spoczywa w łonie ziemi — ale jak je zamienić w chleb?

Biedę w Indiach miejscowa opinia publiczna najchętniej przypisuje Wielkiej Brytanii bez dostatecznej troski o rzeczowość. Zarzuca jej, że czerpała surowce, a dawała wyroby fabryczne, że stworzony przez nią przemysł zatrudniał znikomą ilość robotników, że podatki, które rząd angielski ciągnął z kraju były za wysokie. Te niedostatecznie uzasadnione skargi wystarczają, by budzić niechęć ludności do Anglików, a często do Europejczyków w ogóle. Ten los dzielą z nimi Amerykanie. Utarło się przekonanie, że wszyscy nieazjaci — żyją z wyzysku Azjatów.

Co prawda uogólniać tych uczuć nie można. Pewien francuski dziennikarz, zwiedzając hinduską wioskę, doznał tam miłego przyjęcia. — Mieszkańcy tej wioski nie wiedzieli o wycofaniu się Wielkiej Brytanii z Indii, ale podobno są nawet takie zakątki, gdzie nic się nie wie o dwuwiekowym panowaniu angielskim. Wydaje się nam to nieprawdopodobnym, ale również mało godnym wiary wyda się nam fakt, że żołnierz mający spędzić tydzień w swoim rodzinnym domu bierze 4-miesięczny urlop. — Tyle czasu mu potrzeba na dwie podróże tam i z powrotem. Odbywa drogę koleją, potem wozem zaprzężonym w woły i na koniec pieszo. Samoloty przydałyby się w tym kraju nie tylko pomiędzy głównymi miastami!

Demokratyczny rząd hinduski zniósł kasty. Zmiana ta jest zupełnie przełomowym wydarzeniem w życiu najniższej kasty: pariasów, tak zwanych 'nieczystych'. Pariasi dzielili się jeszcze na szereg poddziałów i stopni. Pochodzą oni od pokonanych przez braminów pierwotnych mieszkańców kraju, a dziś upośledzony ich stan tak wszedł im w krew i w psychikę, że sami nie korzystają z przyznanych sobie praw równości. Trzeba podnieść fakt, iż ludzie z byłych wyższych kast dopomagają pariasom do ich wyzwolenia. Bo wydane i na papierze istniejące prawo jest jedną rzeczą, a wejście jego w życie i w zwyczaj — drugą!

To wyzwolenie dokonuje się hinduską, moralną m e t o d ą "przykładu cierpienia". Oto przykład: w miejscowości Vaikom bramini prześladowali pariasów, których — między innymi — obowiązywał zakaz chodzenia po niektórych ulicach miasta. Pewien wyższego pochodzenia "mąż boży", nazwiskiem Navarana, zrzeszył trzy miliony pariasów i przemógł opór braminów. Co prawda drogo to kosztowało.

Na rozkaz tego duchowego przywódcy, dwudziestu pariasów udawało się na zakazane ulice: byli pędzeni, bici, kaleczeni, nie bronili się, a następnego dnia dwudziestu nowych pokojowych szermierzy zjawiło się, by upomnieć się o swoje prawo. Spotykał ich los poprzednich ofiar. Trwało to w przeciągu 16 miesięcy; na koniec bramini uznali się za zwyciężonych, dali za wygraną! Nieprawdopodobne, a jednak prawdziwe. Fakt ten, być może jeden z wielu, podaje G. Mukerdżi w swej książce.

Jak widzimy metody walki w duchu nauk Gandhiego są w dalszym ciągu w użyciu, dobre jeszcze wewnątrz Indii, w zmaganiach się społecznych, ale nie do pomyślenia gdy chodzi o zewnętrznego wroga, czyhającego na wolność narodu i na materialne dobra kraju. Chciwości, żądzy agresji nie rozbrajają słowa pokoju, ale zdecydowana postawa samoobrony narodu oparta o odpowiednie środki. Premier Indii wierzy w moc pokojowych, rozbrajających słów, pisał: "Czyż natura ludzka jest tak zasadniczo zła, że stulecia doświadczeń, cierpień i nieszczęść są potrzebne, aby człowiek nauczył się postępować jak istota rozumna, aby mógł opanować gwałtowność i chytrość swojej natury. Tymczasem czyż każdy wysiłek dążący do zmiany dzisiejszej rzeczywistości lub jej najbliższej przyszłości ma być skazany na niepowodzenie?"

Premier Indii, Jawaharlal Nehru, mający tytuł "Pandit", odpowiadający naszemu uniwersyteckiemu tytułowi magistra lub doktora filozofii, jest rodem z Kaszmiru, pochodzi z wysokiego rodu i kasty braminów. Jego ojciec współpracował w Kongresie hinduskim nad pierwszą Konstytucją Indii; Pandit Nehru opracował obecną Konstytucję wzorowaną na angielskiej. Jest on uczniem słynnej wszechnicy w Cambridge. Cierpiał dla swego kraju; był siedem razy więziony i spędził ogółem pięć lat w więzieniu angielskim. Wykształcenie zachodnie łączy z tradycjami hinduskimi, przekonany o ich moralnej wyższości. Jest on zdecydowanym przeciwnikiem Zachodu, w którym widzi tylko materialną siłę, i nie dostrzega prawdziwego niebezpieczeństwa grożącego Indiom.

Propaganda komunistyczna rozwija się w środowiskach intelektualnych i w kołach uniwersyteckich, gdzie tysiącami r o z d a w a n e są broszurki i pisma podnoszące pod niebiosa teorie i przykład Rosji i Chin. Czy miraż wspólnego posiadanianie dóbr może pozostawić obojętnym niedożywiony tłum wieśniaków i robotników? W rękach Jawaharlala Nehru, który ma ogromną popularność, jakkolwiek mniejszą niż Gandhi, leży przyszłość Indii a z nią przyszłość Azji.

Z Dziejów Azji

W zachodniej Azji, na wyżynie Armenii, niedaleko Erewanu, jest stolica Ormiańskiej Republiki. Tam nad rzeką Zanga, która wypływa z jeziora Sewan, sterczą nad obramieniem gajów czerwone skały wzgórz — Karmir-Blur.

Na owych wzgórzach były ślady pradawnych mieszkańców. W r. 1939 skierowano nad Zangę ekspedycję badawczą, która odkryła gród z głębokiej starożytności.

Nawała hitlerowska przerwała badania. Gdy skończyła się wojna, uczeni ormiańscy pospieszyli z powrotem na miejsce pracy i ogłosili informacje o plonie wykopalisk. Odkopany gród — to Teiszebaini, miasto tak nazwane na cześć boga piorunów, Teiszeba. Był to gród państwa Urartu, a minęło już 27 stuleci od czasu jego zagłady.

Urartu leżało na wyżynie dzisiejszej Armenii, ale nie było jeszcze państwem ormiańskim. Była to organizacja państwowa ludu związanego pochodzeniem i mową z ludami Kaukazu zwłaszcza z Gruzinami (Ormianie mają język indo-europejski, a więc spokrewniony z naszym). Urartu było państwem silnym, opierało się Asyryjczykom, którzy przecież obalili faraonów egipskich.

W wykopaliskach Teiszebaini znaleziono wyroby indyjskie i egipskie, widocznie więc Urartu było krajem zamożnym, jeśli mogło prowadzić tak szeroki handel.

Tu i ówdzie, w jakiejś szczelinie, gdzieś niewidocznie w kamień wciśnięte małe odłamki bronzu, wydobyte starannie i pieczołowicie pod "szkiełkiem mędrców" okazywały się prymitywnymi grotami strzał.

Porównane z okazami muzealnymi, powiedziały wyraźnie, że wystrzeliły je łuki Scytów.

Te scytyjskie groty tkwiły z jednej strony miasta, nie tam gdzie były wrota do grodu i gdzie droga prowadziła na górę. Strzały tkwiły od tyłu miasta, zapewne więc Scytowie uderzyli na miasto, znienacka, może pod osłoną nocy.

Wszędzie pod gruzami domostw znaleziono wdeptane ziarnka zboża. Nie wzeszły już, ale jako okaz muzealny świadczyć będą, że napad scytyjskich koczowników dokonał się po żniwach.

Gruzy przywaliły i winnice Teiszebaini i o dziwo — po blisko trzech tysiącach lat znaleziono jeszcze parę zeschłych witek winogradu. Grona były jeszcze nie dojrzałe, a więc Scytowie napadli przed winobraniem.

Natura nie zmienia się tak prędko. Można więc dziś wcale dokładnie określić, kiedy w Armenii było żniwo, a kiedy winobranie.

Szczególną uwagę zwraca pałac wielkorządcy. Stały tam stągwie na 2 metry wysokie. Naczynia te były przygotowane na ziarno, które jako podatek składali Urartowie.

Stągwie były puste. Widocznie żniwa ledwo się skończyły i urząd skarbowy nie miał jeszcze czasu puścić w ruch śruby podatkowej, gdy zjawili się — groźni koczownicy z północy.

Tu i tam spod łopat ukazały się spalone na węgiel części drewniane domostw urarckich. Widocznie zdobywca niszczył pobitych mieczem i ogniem.

W pałacu walały się puchary srebrne, miedziane, cynowe, porzucone obok żelaznej broni urartyjczyków. Może łup był tak bogaty, że zwycięzca ciskał naczynia srebrne z pogardą?

A dlaczego tak mocne państwo Urartu i lud jego niemal bez śladu utonęły w falach zapomnienia historycznego?

Otóż historia uczy nas, że w sto lat po zburzeniu miasta, na wzgórzu Karfin Blur, państwo Urartu zostało zawojowane — przez Medów i Persów i uległo zupełnej zagładzie.

Dopiero teraz, po tylu wiekach, ziemia częściowo przynajmniej odkrywa tajemnice przeszłości.

Gdy Coś Wpadnie Do Oka

Obce ciało w oku jest tak częstym wypadkiem, że sposób wyjęcia go powinien być wszędzie powszechnie znany. Znamy z własnego doświadczenia utrapienie, jakiego się doznaje, gdy na wolnym powietrzu wpadnie w oko trochę kurzu, ziemi, muszka itp. Należy przede wszystkim szukać intruza w dolnej spojówce.

Pacjent powinien z całą energią patrzeć w górę, gdy dający pomoc odciąga w dół dolną powiekę. W ten sposób stanie się widoczną dolna spojówka i wtedy można szukać obcego ciała szczególniej w obydwóch kątach oka.

Gdy jest ono widoczne, trzeba je wyjąć przy pomocy zwilżonego rogu chusteczki; gdy go nie znajdujemy, wtedy należy zbadać górną spojówkę.

Pacjent musi energicznie patrzeć w dół; udzielający pomocy obejmuje kciukiem i wskazującym palcem lewej ręki brzeg powieki i odciąga ją trochę i jednocześnie ciągnie brzeg powieki do góry. W ten sposób odwracamy górną powiekę.

Prawa ręka nie ma nic do roboty i możemy ją użyć do usunięcia obcego ciała, podczas gdy lewa ręka tak długo trzyma odwrotną powiekę za rzęsy w tej pozycji, dopóki obce ciało nie zostanie znalezione i usunięte.

Należy pamiętać, że odczuwanie obcego ciała w oku trwa jeszcze przez jakiś czas po usunięciu go.

Przed tą czynnością należy umyć ręce, zwłaszcza gdy udzielający pomocy jest palaczem, może bowiem nikotyna dostać się do spojówki i spowodować podrażnienie oka.

Jeżeli obce ciało tkwi mocno, skierować pacjenta do lekarza ocznego (okulisty).

Dwie Rocznice

Dnia 12 lutego, obchodzimy urodziny dwóch wielkich ludzi, dwóch wielkich patriotów, — Tadeusza Kościuszki i Abrahama Lincolna.

Obaj ci wielcy mężowie w historii świata zasłynęli jako obrońcy wolności.

Tadeusz Kościuszko, którego czci i czcić będzie po wieki cały naród polski, żył i działał w czasie przełomowym, gdy w gruzy walił się cały świat stary, oparty na przywilejach rodów i klas, przeciw którym wystąpił Kościuszko w manifeście Połanieckim, głosząc tam uwolnienie chłopów z poddaństwa, sam najpierw uwolnił chłopów w swym majątku.

Wezwał chłopów do obrony Ojczyzny, zapewniając ich, że w wyzwolonej od wroga Ojczyźnie nadane im będą równe prawa i równe przywileje.

Tadeusz Kościuszko stawał nie tylko w potrzebie swej Ojczyzny, która już stała u progu niewoli ale nie wahał się przepłynąć szerokiego oceanu, aby przyjść z pomocą zrzucającej pęta niewoli Ameryce, kiedy Ameryka potrzebowała zdolnych oficerów.

W wielu bitwach i potyczkach, na wielu polach pracy Kościuszko zasłynął znów jako zdolny inżynier i dzielny oficer.

Gdy wreszcie Stany Zjednoczone zdobyły wolność, Kościuszko cały swój majątek zapisał na uwolnienie Murzynów z niewoli i nadanie im równych praw, poczem wrócił do Polski w 1874 r.

W 10 lat potem cały świat rozbrzmiewał jego sławą, gdy stanął do walki z najeźdźcami Polski o honor i całość swej Ojczyzny, ale wkrótce potem uległ przemocy i został wzięty do niewoli, skąd uwolnił go car rosyjski, Paweł I.

Kościuszko spędził resztę swego życia na wygnaniu z myślą o swej Ojczyźnie. Umarł w Solurze w Szwajcarii, 15 października 1817 r.

Podobnym bohaterem był Abraham Lincoln, który dał się poznać nie tylko Ameryce, ale całemu światu, jako wielki Dobroczyńca ludzkości, gdyż sprawa uobywatelnienia Murzynów znalazła w nim gorącego zwolennika.

Dobił się on najwyższego zaszczytu w tym kraju, a to wyboru na prezydenta w r. 1860 i jako taki zasłynął w Wojnie Domowej, kiedy to Południe oderwało się od Unii, nie chcąc uznać głoszonej przez niego zasady równości rasy, religii i pochodzenia w obliczu praw i konstytucji Stanów Zjednoczonych.

Lincoln wydał wojnę secesjonistom i rozpoczęła się zaciekła 4 lata trwająca wojna domowa.

Dnia 1 stycznia 1863 r. Lincoln wydał proklamację, znoszącą niewolnictwo a w lipcu tegoż roku pod Gettysburgiem w Pennsylvanii, odbyła się największa bitwa, w której armia południowa została na głowę pobita.

Lincoln został ponownie wybrany Prezydentem w 1864 roku. Południowcy widzieli, że nie ma innego wyjścia, tylko się poddać, co też zrobili z początkiem kwietnia 1865 r.

Radość powszechna zapanowała w kraju, ale radość ta nie trwała długo, gdyż w kilka dni po zawieszeniu broni, spiskowiec strzelił do Lincolna i zamordował go.

Zniesienie niewolnictwa zostało zatwierdzone przez poprawkę do Konstytucji, a naród się zjednoczył i wyrósł na olbrzymią potęgę.

Lincoln, podobnie jak Kościuszko, wierzył w lud, toteż pozostawił wielkie hasło, że Rząd Ludu, Przez Lud i Dla Ludu nie może być zniesiony z powierzchni ziemi.

Nadużywanie Soli

Lubujemy się w potrawach ostrych i korzennych, chociaż doskonale zdajemy sobie sprawę z ich zgubnych skutków dla organizmu.

Jedną z przypraw, których nadużywamy jest sól, przedmiot pierwszej potrzeby. Sól ma ogromne zastosowanie w gospodarstwie domowym, w medycynie, przemyśle i rolnictwie. Dominującą rolę odgrywa w kuchni, stosowana przy przyrządzaniu prawie wszystkich potraw i przy ich konserwowaniu.

Nie należy jadać bez soli, to rzecz oczywista — ale nie znaczy to bynajmniej, żebyśmy mieli zjadać jej tak dużo i nie starać się zmniejszyć jej ilości w sposób racjonalny. Zbyt duża ilość soli wpływa ujemnie na gatunek krwi, na komórki organiczne i ogólną przemianę materii.

Normalnie spożywa się dziennie około jedną trzecią uncji soli.

Ta ilość jest bezwarunkowo za duża. Wpływa ujemnie na system nerwowy, pobudza pragnienie i wywiera niepożądane zmiany w organiźmie. Potrzeby fizjologiczne naszego organizmu zaspokajają w zupełności pół uncji soli mineralnych, które powinniśmy wchłaniać razem z zawierającymi je jarzynami. Ta ilość jest nieszkodliwa dla organizmu, a różnorodność soli ma własności pobudzające, zbawienne i oczyszczające.

Ażeby ograniczyć spożycie soli należy przede wszystkim nie wygotowywać jarzyn, gdyż to zuboża je o wielką ilość posiadanych soli mineralnych, które się rozpuszczają w wodzie. Najlepsze jest gotowanie na parze albo duszenie. Przypomnieć przy tym należy, że słona woda niesieniu temperatury, co wywiera fatalny i niszczycielski wpływ na wszelkie witaminy. przestaje się gotować przy pod-

Do przyrządzenia jarzyn trzeba jednak dodać soli w minimalnej ilości i dopiero pod koniec gotowania. Bo solenie wody przed gotowaniem wywiera

ten skutek, że kartofle fasola, groch, soczewica itp., kurczą się i wysychają, stają się ciężko strawne, wobec czego sok żołądkowy z trudem daje sobie z nimi radę.

Ale jeżeli gotuje się te jarzyny w zwykłej wodzie i soli się je dopiero pod koniec gotowania, nabierają soczystości, skórka na nich jaśniejsza, miąższ nabiera soczystości i pulchności. Stają się bardzo smaczne, kruche, miękkie i przez to doskonale podatne do wchłaniania przez soki trawienne.

Zaznaczyć przy tym należy, że gotowanie w słonej wodzie zmniejsza wagę — przeciwnie zaś, gotowanie w słodkiej wodzie zwiększa ją.

Dzieje Miasta Nysy

Ostatnia wojna zostawiła Nysę w zgliszczach i ruinach. W gruzach legło stare zabytkowe śródmieście. Trochę budynków uratowało się jedynie na przedmieściach.

Dziś miasto się odbudowuje.

— Już w XVI wieku Nysa miała 15 tysięcy mieszkańców. Była druga co do wielkości po Wrocławiu. A Opole ?Jeszcze w XVIII w. liczyło zaledwie tysiąc mieszkańców!

Nysa jest bowiem jednym z najbardziej uroczych miast Śląska. Podobnie do innych starych miast, legitymuje się przeszłością, sięgając czasów przedhistorycznych.

Jak stwierdza średniowieczna "Chronica Mundi", istniała tu słowiańska osada handlowa. W XII w. księstwo nyskie zostało ofiarowane biskupom wrocławskim. Od tego momentu zaczyna się szybko rozwój miasta. Biskupi wrocławscy otaczają Nysę troskliwą opieką, nadają jej rozmaite prawa i przywileje.

Po pięćdziesięciu latach biskupich rządów miasto liczy już 6-tysięcy mieszkańców, co jak na ówczesne czasy było liczbą dużą. Miasto rozrasta się i bogaci. Świadczą o tym zachowane do dziś wspaniałe gotyckie i renesansowe budowle.

I pełno tu jest pamiątek świadczących o polskości tego miasta.

Biskupstwo nyskie najdłużej bowiem opierało się fali germanizatorskiej. Jednym z najgorętszych rzeczników polskości był biskup Jan Nanker, który nie uznał się za lennika cesarza niemieckiego, mimo, że już przed tym Kazimierz Wielki zmuszony został do zrzeczenia się księży śląskich.

W Nysie zginął również książę opolski Mikołaj II. Oddał głowę pod miecz katowski za to, że walczył o powrót tych ziem piastowskich do macierzy. Nie odstraszył go ani przykład księcia rybnickiego Wacława, który za przywiązanie do polskości zapłacił życiem, ani uwięzienie go w Koźlu.

Złożył olbrzymi okup. Uwolniony, prowadził jeszcze bardziej nieprzejednaną walkę z wrogami Polski.

Na zjeździe książąt śląskich w Nysie, przypuszczając, że go zechcą znowu pozbawić wolności, krewki książę rzucił się z mieczem na jednego z najzaciekilejszych germanizatorów Jana Rotha. Zranił go lekko i pod osłoną dworzan schronił się w kościele. Podburzony tłum mieszczan wywlókł go jednak ze świątyni.

Nie ugiął się nawet przed sądem ławniczym. Przeciwnie Zniemczałym książętom i mieszczanom rzucił w twarz słowa o zdradzie. I chociaż rozprawa toczyła się w języku niemieckim, on jeden demonstracyjnie mówił po polsku.

Zginął, ścięty mieczem katowskim. Miecz ten zachowany został do dzisiaj. Wisi w muzeum. Przez wieki był przedmiotem dumy nyskich mieszczan. Świadczył o ich znaczeniu, o tym, że władni byli skazać na śmierć nawet samego księcia.

Pamiątek polskości jest w Nysie wiele. Mieszkał tu Jan Kopernik, jeden z przodków słynnego astronoma Mikołaja. W gmachu "Carolinum", uczelni wzniesionej przez biskupa Karola Wazę, spędził swą młodość Jan Sobieski.

W księdze wpisowej konwiktu jezuickiego znajdujemy nazwiska przyszłego króla polskiego Michała Korybuta Wiśniowieckiego, pisarza Andrzeja Morsztyna i wielu innych.

Bogata architektura również świadczy o silnych wpływach polskiego gotyku i renesansu. Nawet niemieccy historycy sztuki, choć niechętnie, musieli stwierdzić silne wpływy kultury polskiej na Śląsku.

O Zabawkach Dla Dzieci

Niejedna matka jest w kłopocie gdy ma kupić dziecku zabawkę, ładną, tanią i użyteczną. Zabawka powinna być ładna, nie musi jednakże być tak piękna by się podobała dorosłym, lecz aby pociągnęła oczy i wyobraźnię jej przyszłego właściciela, liczącego sobie kilka zaledwie latek.

Każda zabawka dziecka jest właściwie naśladow n i c t w e m pracy dorosłych, a raczej, ściśle biorąc, jest tylko przez nas, starszych poczytywana za zabawę, bo w rzeczywistości dla dziecka jest jego pracą, jego trudem w którym wyładowuje się energia zarówno fizyczna jak i psychiczna.

Małe dziecko lubi chwytać różne przedmioty, rzucać je o ziemię, drzeć papier, toczyć kule, rzucać piłkę, albo z jednego pokoju do drugiego przenosić krzesła.

Gniewamy się nieraz że dziecko robi nieporządek w mieszkaniu, bo nic nie uchowa się na swoim miejscu i przynosimy blaszany samochód, albo lokomotywę, a czasem samolot, aby bawiło się grzecznie w kącie. Po chwili jednak samochód, czy lokomotywa leżą połamane, zgniecione w kawałki, a dziecko powraca do swych mostów z krzeseł, lub namiotów z dywa-

ników pościąganych z podłogi.

Kupując dziecku zabawki zawsze powinniśmy mieć na uwadze wiek i upodobania indywidualne dziecka, bo tylko wtedy zrobimy wybór celowy.

Do lat siedmiu będzie dziecko zadowolone gdy w lecie damy mu kilka miseczek do piasku, do przelewania wody, a klocki zaś do budowania domków w zimie.

Niektóre dzieci mają silnie rozwinięty zmysł naśladownictwa więc zabawiać się będą doskonale w przebieraniu jeśli zrobimy im kilka różno-kolorowych czapek z papieru albo z bibułki.

Po skończeniu lat siedmiu dzieci pragną wyładować swą energię przez gry ruchowe. Wymarzoną zabawką jest wtedy piłka, kręgle, oraz gry rozwijające pierwiastek współzawodnictwa jak loteryjka lub domino.

Chłopcy zarówno jak dziewczynki okazują w tym wieku zamiłowanie do robót ręcznych z kawałków drewienek, blachy i gwoździ starają się coś zmajstrować, a dziewczynki chętnie ubierają i rozbierają lalki. To też nie kupujmy nigdy lalek wystrojonych paradnie, ale starajmy się ze szmatek, które leżą gdzieś na dnie szuflady, uszyć jedną, dwie sukienki, a nasza córeczka i jej lalka będą nam za to bardzo wdzięczne.

Wybierając zabawki powinniśmy zawsze uważać, by potrafiły dziecko zainteresować i żeby łatwo je było z miejsca na miejsce przenosić bez obawy rozbicia, czy złamania.

Jak Zginął Rasputin

Jak zginął Rasputin, szpieg niemiecki i zły duch rodziny carskiej, zgładzony przez księcia Jussupowa . . .

We Francji żyje człowiek, który zgładził mnicha prawosławnego Rasputina, będącego złym duchem na dworze ostatniego cara Mikołaja II. Rasputin miał wielki wpływ na cara i carową, dając zgubne rady i szerząc demoralizację. Dla wielu znawców Rosji nie ulega wątpliwości, że był on w czasie I Wojny Światowej narzędziem Niemiec, które pragnęły spowodować rewolucję w Rosji, aby wyłączyć Rosję i armię rosyjską z wielkich zmagań wojennych i uchronić Niemcy od klęski, jaka się coraz wyraźniej zapowiadała od czasu, kiedy marsz. Joffre wstrzymał ofensywę niemiecką nad Marną, a "kronprinz" nie zdołał złamać oporu twierdzy Verdun.

Rasputina zgładził w grudniu 1916 roku żyjący obecnie w Paryżu książę Jussupow, który jednak nie uważa się ani za zabójcę, ani za mordercę. Uważa się za "sędziego", za wykonawcę sprawiedliwego wyroku na osobie tajemniczego mnicha, którego on i jego towarzysze uważali za nieszczęście dla Rosji i przyczynę późniejszego upadku caratu.

Rasputin rozpuścił wersję, że z chwilą jego śmierci Rosja musi zginąć i miliony ludzi przesądnych uwierzyło w tę legendę, rozgłaszaną przez Rasputina dla ochrony własnej osoby. Jussupow uważa, że nieszczęściem było to, że Rasputin zginął za późno i że należało go usunąć jeszcze na wiele lat wcześniej. Książę Jussupow podaje, że Rasputin był człowiekiem o niezwykle silnej konstrukcji fizycznej.

Na uczcie w pałacu Jussupowa podano mu w potrawach tyle trucizny, że jedna trzecia część normalnie przyprawiłaby o natychmiastową śmierć każdego człowieka. Zdawało się jednak, że trucizna zupełnie Rasputinowi nie zaszkodziła, wobec tego ks. Jussupow strzelił i kula trafiła Rasputina w serce. Niemniej jednak zdążył on jeszcze—z kulą w sercu—wydostać się z piwnicy pałacowej po schodach na pierwsze piętro i tu dopiero zakończył życie.

Książę Jussupow mieszka w Paryżu, przy ul. Pierre Guerin, tu mieściła się kiedyś stajnia, w której ulokował się książę Feliks Jussupow z małżonką. Przerobił on budynek stajenny na piękne trzypokojowe mieszkanie i mieszka tam od chwili, kiedy znalazł się w Paryżu po rewolucji rosyjskiej.

Nazwisko Jussupowa stało się znów głośne, gdy wygrał on proces, który wytoczył i przez długie lata prowadził przeciwko skarbowi francuskiemu, o zwrot zamku Leriolet—wspaniałej posiadłości, wartości około jeden i pół miliona dolarów.

Własność tego zamku wraz z wszystkimi przynależnościami została mu ostatecznie wyrokiem Najwyższego Sądu przyznana.

Niedawno jeden z dziennikarzy francuskich wybrał się do ks. Jussupowa, celem dowiedzenia się szczegółów, dotyczących tego procesu. Przyjął go przystojny, wysmukły mężczyzna, na którym nie znać, że ukończył on już 60 rok życia. Postać jego świadczy natomiast wyraźnie, że kiedyś należał do najprzystojniejszych ludzi petersburskiej arystokracji. Ks. Jussupow chętnie opowiedział temu dziennikarzowi historię swego procesu.

Prababka księcia, księżna Naryszkin, wyszła zamąż za francuskiego hrabiego Cheveau i wybudowała wspaniały zamek Leriolet, słynny później ze zbiorów dzieł sztuki. W testamencie zapisała ona ten zamek państwu francuskiemu z tym jednak wyraźnym zastrzeżeniem, że legatariusz nie będzie miał prawa, pod rygorem utraty legatu na rzecz prawowitych spadkobierców, przeprowadzania w zamku jakichkolwiek zmian ani też sprzedaży zamku. Rząd francuski po latach przerobił kilka sal zamkowych, sprzedał niektóre cenne obrazy i nawet jeden z folwarków, należących do tej posiadłości.

Już matka ks. Jussupowa zamierzała w tych warunkach wystąpić ze skargą o zwrot zamku, jednakże dopiero ks. Feliks zamiar ten zrealizował i po wieloletnim procesie sprawę wygrał.

KULTURA

Żona: — Mnie się wydaje, że ci się głowa kręci od tego piwska?

Mąż: — W starożytności także tak myślano, ale Kopernik to wyjaśnił. Kręci się ziemia—głowa stoi!

Ostatnie Lata Napoleona Na Wyspie św. Heleny

Po bitwie dnia 18 czerwca 1615 r. pod Waterloo i po abdykacji, Napoleon powierzył swoje losy Anglikom jako "najszlachetniejszym ze swych przeciwników" i został wywieziony na wyspę św. Heleny, znajdującej się na Atlantyku, w kierunku południowych wybrzeży Afryki.

Część tej wyspy jest skalista i wystawiona na silne wiatry południowo - wschodnie. Brak wody i roślinności nadawały jej charakter pustynny i surowy. Natomiast inne jej okolice "obfitujące w bieżącą wodę były zadrzewione i dawały pożądany w tym klimacie cień" — pisze p. Marchand, naoczny świadek, kamerdyner Napoleona.

Cesarzowi wyznaczono mieszkanie w Longwood, w tej wydziedziczonej strefie, w domu który pierwotnie, czyli przed 60-ciu latami służył jako spichrz i został przerobiony na mieszkanie. Do niego dobudowano skrzydło dla pomieszczenia świty Napoleona.

"Pamiętnik" p. Marchand, który przybył z cesarzem został wydany przez paryską firmę "Plon". Pisze on o przygnębiającym wrażeniu jakie robiło Longwood.

Jedna tylko dość obszerna wyżyna stanowiła odpowiedni teren dla spacerów konnych lub powozem. Marchand ubolewa, że rząd angielski nie przeznaczył więźniowi okolicy Plantation House, zabezpieczonej przed wichrami, gdzie pobyt był zupełnie znośny. Tam znajdowała się rezydencja wielkorządcy wyspy.

Wyspa zamieszkana była wówczas przez blisko 500 europejczyków i trzystu czarnych niewolników. Dla zaopatrzenia Longwood w wodę musiano pobudować olbrzymią cysternę napełniającą się wodą deszczową.

Prasa angielska, zwłaszcza "Morning Chronicle" krytykowała surowość rządu w stosunku do byłego cesarza, toteż Napoleon spodziewał się, że nowy wielkorządca wyspy, sir Hudson Lowe złagodzi warunki w jakich żył.

Mieszkańców Longwoodu oczekiwało wielkie rozczarowanie. Przybyły na św. Helenę sir Hudson Lowe okazał się istnym ciemiężycielem.

Był to człowiek podejrzliwy, nieufny, suchy, dozorca więzienny, prześladowany obawą ucieczki więźnia i swojej odpowiedzialności przytem pozbawiony delikatności i taktu.

Zaraz po przyjeździe zawiadomił w Longwood, że odwiedzi generała Bonapartego o 9-ej rano. Bezceremonialność ta głęboko dotknęła Napoleona, który powiedział — pisze Marchand — do hrabiego Minthilon należącego do świty: "Niech przyjeżdża wiele razy mu się podoba, ja go przyjmę dopiero wtedy, kiedy się o to zwróci w przyzwoity sposób".

A następnie w rozmowie ze swym lekarzem, mianowanym przez rząd, dr. O'Meara powiedział "Do was zwróciłem się o azyl, ale znalazłem tylko złe obchodzenie i zniewagę. Jeżeli Sir Hudson Lowe chce mi być przedstawiony, niech się zwróci do marszałka Bertrand . . . ubliżać nieszczęściu jest brakiem szlachetności".

Napoleon nie przyjął wielkorządcy, kiedy on o oznaczonej przez siebie godzinie przybył do Longwoodu z całym swoim sztabem. Odpowiedziano mu, że cesarz jeszcze nie wstał; oczekiwanie przed domem nic nie pomogło, cesarz spał i nikt z jego przybocznych nie mógł wejść do sypialni. Rad nie rad sir Hudson Lowe musiał poddać się etykiecie i z hr. Bertrand ustalić godzinę przyjęcia na dzień następny.

Nie zrobił on dobrego wrażenia na cesarzu. Pod zsuniętymi, krzaczastymi brwiami "nie można było uchwycić spojrzenia" — pisze Marchand. Cesarz powiedział: "ten człowiek robi na mnie wrażenie sycylijskiego bandyty".

Postępowanie Sir Hudsona Lowe od przyjazdu na wyspę do śmierci Napoleona było jednym szeregiem zniewag i niepotrzebnych szykan. Cesarz od pierwszego rzutu oka dobrze go osądził, lecz dopiero później powiedział: "ten człowiek jest nie tylko dozorcą więziennym, ale moim katem".

Pierwszym aktem wielkorządcy było oświadczenie, że osoby "ze świty" Napoleona Bonapartego ze służbą włącznie mogą opuścić wyspę i powrócić do Europy.

Ci co chcą pozostać, muszą o tym złożyć osobiste oświadczenie, przy czym są uprzedzeni, że wszelkie ograniczenia stosowane względem Napoleona Bonapartego dotyczą też i ich. Była to oczywiście chęć zupełnego izolowania więźnia.

Można sobie wyobrazić jak treść i forma tego manifestu głęboko zraniła cesarza, pozostawił on swojej świcie zupełną swobodę powzięcia decyzji, ale dla tych, którzyby chcieli pozostać, ułożył następującą deklarację: "My niżej podpisani, chcąc pozostać w służbie cesarza Napoleona, zgadzamy się na pobyt na św. Helenie jakkolwiek on jest okropny i poddajemy się restrykcjom chociaż one są niesłuszne, arbitralne i narzucone Jego Cesarskiej Mości oraz Jego świcie".

Długie rozmowy wynikły z powodu dawanego Napoleonowi w deklaracji tytułu cesarza, na co sir Hudson Lowe żadną miarą nie chciał przystać. Straszył on też personel cesarski, że obowiązują się pozostać aż do śmierci Napoleona.

Odpowiedź jaką mu dał Marchand jest wzruszająca w swojej prostocie: "Przybyliśmy tu wszyscy by dzielić nieszczęsne losy Cesarza, służyć i ul-

żyć Mu, jeżeli to możliwe, w dźwiganiu łańcuchów. Co nas obchodzą restrykcje? My wszyscy chcemy tu żyć i umrzeć z Nim". Istotnie nikt nie opuścił prześladowanego człowieka.

Po pierwszym rzuceniu rękawicy sir Hudson Lowe przystąpił do małodusznych zakazów i szykan. Napoleon miał zwyczaj, odbywać rano spacer konno, po południu powozem z paniami Montholon i Bertrand. Spotkawszy kogo znajomego rozmawiał z nim i nieraz zapraszał do siebie na obiad. Rozmowy i wizyty zostały zabronione mieszkańcom wyspy pod karą natychmiastowego wy dalenia. Inną szykaną była codzienna bytność w Longwood angielskiego oficera stwierdzającego obecność cesarza.

W tym czasie w prasie londyńskiej wiele zaczęto pisać o konieczności pobudowania odpowiedniego domu dla Napoleona. Istotnie przybył okręt z transportem budulca i mebli. Meble umieszczono w starym domostwie, co zaś do nowego Napoleon nie miał żadnych złudzeń.

"Na budowę potrzeba będzie 5 lat — powiedział on — wówczas będę potrzebował tylko grobu". Istotnie Napoleon w nowym domu nie zamieszkał.

Budynek ten wzniesiono na przeciwko wojskowego obozu "z którego — pisze Marchand — można każdy krok śledzić". Podejrzliwość Hudsona Lowe była wprost chorobliwa , cały Longwood otoczył głębokim rowem a jedyne drzewo rosnące nad nim kazał ściąć.

Życie Cesarza upływało jednostajnie, praca umysłowa, lektury, spacery. Od czasu do czasu z powodu gwałtownych zmian temperatury dostawał silnego kataru. Leczył się po swojemu. "Moja metoda, kiedy jestem niezdrów — mówił — to dieta, rosół z kury, dla wywołania transpiracji 5-6 mil konno, a potem łóżko".

Napoleon miał zwyczaj pić pierwsze śniadanie w kąpieli, na stoliku ustawionym w wannie, na nim też pracował. W wannie przyjmował członków świty spędzając w łazience półtorej godziny.

Płynący stale z kranu strumyk gorącej wody utrzymywał tę samą temperaturę. Kąpiele zmniejszały głuchy ból w boku jaki mu dokuczał.

Longwood, w którym przebywał Napoleon od 1815 do 1821 r. i gdzie umarł, został jako pamiątka historyczna ofiarowany Francji przez królową Wiktorię w 1857 r.

Dom mieszkalny wymagał z gruntu odnowienia i utrzymania, tym bardziej, że dwukrotna inwazja termitów przeżarła drzewo na próchno.

Dokonywane reperacje okazywały się wciąż niedostateczne i dopiero obecnie dzieło zostanie ukończone pomyślnie. W Longwood praca wre, murarze, stolarze, malarze odtworzą dom takim, jakim był za Napoleona.

Powstaje ogród według planu nakreślonego przez cesarza, w oknach domu będą kwitły ulubione jego kwiaty, weranda i altanka ozdobią się też kwieciem.

W pokojach kilka ocalonych od zniszczenia mebli znajdzie się na dawnych miejscach, a dzięki pamiątkom, które mają być zgromadzone powstanie małe muzeum Napoleońskie na tej dalekiej i tragicznie w dziejach zapisanej wyspie św. Heleny.

Czemu Dopiero Teraz?

Są wszystkiem tem, czem trwamy —
wszystkiem czem się żyło . . .
I oto zobaczyłem znowu, jak na dłoni,
Te dni, gdyś była z nami, Matko moja miła.
Kwitły drzewa, jak teraz, strumień cicho dzwonił,
Strojna, jak panna młoda, wiosna przechodziła
Światem, co taki dziwnie uroczy był wówczas:
Nad kielichami kwiatów nosił się rój pszczeli
I wszędzie dookoła wrzała praca mrówcza,
A z pól zapach koniczyn szedł i seradeli.

Nasz ogród był jak jedno pachnące marzenie:
Cichy i bezszelestny zefir drzewa muskał,
I budziłem się z Twojem na ustach imieniem,
I zasypiałem z Twojem imieniem na ustach.
Słońce nie wychodziło wtedy za próg domu,
Nawet gdy błękit nieba burzą się zachmurzył,
I wśród jasnego szczęścia żyliśmy ogromu,
Jakby w wiecznie trwającej radosnej podróży.

. . . .

Czemu dopiero teraz, gdy czas wszystko zmienił
I zamknął drogie oczy Twe, Matko, na wieki,
Tę pełnię przesłonecznej radości oceniam
I myśl posyłam żywą w tamten świat daleki . . .
Czemu dopiero teraz wiem, że do ostatka
Będę tęsknił i smutków przędze snuł zawiłą,
Bo uczucia zaklęte w świętem słowie: M a t k a.

Tadeusz Kończyc

Miejsce Urodzenia Juliusza Słowackiego

Na falistych wzniesieniach Wołynia, w uroczej dolinie, otoczonej ze wszystkich stron górami i porosłej mnóstwem drzew, leży miasteczko Krzemieniec.

Początek Krzemieńca gubi się w mgłach przedhistorycznej epoki, w której istniał on, jako osada krzemienia. Pewniejsze dzieje Krzemieńca datują się z czternastego wieku, wiadomo bowiem, że w roku 1340 Kazimierz Wielki, podbiwszy Ruś Czerwoną, nadał Krzemieniec jednemu z książąt litewskich, Jerzemu.

Przez dwa wieki potem Krzemieniec przechodził zmienne koleje losu, należąc to do Litwy, to do Polski. W roku 1536, król Zygmunt Stary dał go swej żonie, Bonie. Świadectwem tych czasów jest góra Bony, największa góra krzemieniecka, na której szczycie do dziś dnia się wznoszą ruiny obronnego zamku Bony.

W 1648 Krzemieniec został zrabowany przez Kozaków i od tego czasu coraz więcej zaczął upadać. Mimo to jednak, nie wielkie to miasteczko wołyńskie zasłynęło zaszczytnie w dziejach późniejszych Polski, mianowicie w dziejach polskiego szkolnictwa i kultury.

Na początku dziewiętnastego wieku zasłużony działacz na polu szkolnictwa polskiego, Tadeusz Czacki, założył w Krzemieńcu słynne liceum, które tak wielką rolę odegrało — w szerzeniu oświaty i utrwaleniu polskości na wschodnich kresach Polski.

Po powstaniu listopadowem rząd rosyjski zamknął liceum, które dopiero we wskrzeszonej Polsce zostało na nowo otwarte.

Drugą przyczyną, która sprawia, iż Krzemieniec jest drogim sercu każdego Polaka, jest fakt, że w tem właśnie miasteczku urodził się jeden z największych poetów polskich Juliusz Słowacki.

W obrębie licealnych zabudowań, w cieniu prastarych orzechów stoi słupek z tabliczką, której napis brzmi: "Tu urodził się Juliusz Słowacki". — Domku, który stał na tym miejscu, niestety, już nie ma. Natomiast zachował się dotąd domek, zamieszkały przez matkę Słowackiego wówczas, gdy otrzymywała ona owe przepiękne listy, pisane do niej przez syna. Na domku tym znajduje się odpowiedni napis, ku orientacji współczesnych umieszczony.

Historia Kanału Sueskiego

Kanał Sueski jest sztuczną drogą wodną łączącą morze Śródziemne z morzem Czerwonym. Jest on długi około 105 mil i przechodzi przez trzy jeziora: Ballah, Timsah i jezioro Gorzkie.

Projekt budowy Kanału nie był nowy, gdyż faraonowie Setoz I i Ramzes II skonstruowali na obecnej trasie kanału, połączenie wodne, które jednak wkrótce zostało zamulone, a następnie faraon Necho, żyjący w siódmym wieku przed Chrystusem, wznowił prace kanałowe, lecz ich nie ukończył mimo poświęcenia życia 120,000 ludzi, gdyż wróżba mówiła, że obcy korzystać będą z tej drogi wodnej. Dopiero Dariusz zakończył dzieło Necha, które później zostało jeszcze bardziej ulepszone.

Za panowania słynnej Kleopatry kanał ponownie został zamulony i zasypany piaskiem. Doprowadził go do stanu spławnego Amr, wódz kalifa Omara, w siódmym wieku po Chrystusie i tą drogą szły transporty zboża do Egiptu. Pustynia mimo to znów pochłonęła kanał.

W czasie kampanii egipskiej Napoleon polecił inżynierowi Lepere dokonania pomiarów w zamiarze podjęcia prac kopalnianych, ale obliczenia ówczesne wykazały różnicę poziomów morza Śródziemnego i Czerwonego i zamiar poniechano. Dopiero w roku 1841 okazało się, że Lepere popełnił błąd w obliczeniach i budowy kanału podjął się znany inżynier francuski Ferdynand de Lesseps. W roku 1846 powstało w Paryżu towarzystwo z udziałem kapitałów głównie francuskich, angielskich i austriackich, które w roku 1854 zawarło z de Lassepsem kontrakt na budowę kanału. Roboty ziemne rozpoczęto w kilka lat później, gdy pasza egipski Said udzielił odpowiedniej koncesji. W rezultacie po długich pertraktacjach utworzyło się towarzystwo akcyjne w roku 1858, w którym połowa akcji dostała się Francji czwarta część Egiptowi, podczas gdy Anglia musiała się zadowolić małą częścią udziału. Kompania stała się właścicielką terenów położonych po obu stronach kanału na przeciąg lat 99, ale bez prawa ich sprzedaży.

W roku 1875 pasza Said znalazł się w trudnościach finansowych i rząd brytyjski nabył akcje Egiptu w liczbie 176,602 za sumę $20,000,000.

Rozpoczęte 25 kwietnia 1859 roku prace ziemne miały być wykonane do roku 1864 kosztem $30,000,000, ale zakończono je dopiero w 1869 roku, a koszty ogólnie wyniosły około $148,500,000. Równocześnie zbudowano kanał dla zaopatrzenia strefy sueskiej w słodką wodę z Nilu, aby umożliwić dzięki irygacji życie osiedlom ludzkim nad kanałem.

W ten sposób trasa Londyn-Bombaj, wynosząca wokół Afryki 11,220 mil, została skrócona do 6,332.

Szerokość kanału jest 510 stóp, głębokość 46 stóp. Termin dzierżawy upływa dla kompanii w roku 1968, gdyż kanał otwarto dla nawigacji w roku 1869, a spółka miała przekazać Egiptowi tereny dzierżawione w 99 lat potem

Obecnie 44 procent 800,000 akcji Suezu znajduje się w rękach Anglików, wartość zaś ogólna towarzystwa wyraża się kwotą $200,000,000. Zachodzi kwestia, czy biedny Egipt będzie w stanie wypłacić akcjonariuszy, a pozatem nie posiada dostatecznej i l o ś c i techników i pilotów, by zapewnić normalną nawigację na kanale przez który rocznie przepływa około 15,000 statków o łącznej pojemności 115,000,000 ton, przeważnie tankerów z ropą naftową.

Tajemnica Atlantydy

Profesor i uczony Norres zajął się ostatnio w Bibliotece Historycznej w Kairze odczytaniem egipskiego "papirusa", który dotąd nie był przez nikogo naukowo zbadany. Dokument ten ujawnił, że historycy greccy przybyli do Egiptu w r. 1400 przed Narodzeniem Chrystusa z wizytą do faraona Set-Ku-Amuna i co najważniejsze podaje nieznane wiadomości o zniknięciu kontynentu zwanego Atlantydą dlatego, że miał zniknąć pod falami Atlantyku.

Wiadomo, że liczne i różne są zdania w tej sprawie, wśród których obecnie najbardziej zaznacza się opinia pastora Spanuth, specjalisty od badania Atlantydy i profesora Otto z Hamburga. Pastor twierdzi, że nic nie daje dowodu na to, że różne kataklizmy kosmiczne następowały, jak to stwierdzają dokumenty greckie, w odstępach tysięcy lat, i że nie można było, ze względu na odległość czasu, wyobrazić sobie Atlantydę z cechami legendarnej cywilizacji. Według niego historycy greccy brali po prostu miesiące za lata. Otóż, to właśnie wydaje się potwierdzać rękopis. Hieroglify dokumentu wyliczają po raz pierwszy, w porządku chronologicznym, katastrofy naturalne, jakie się wydarzyły w różnych częściach, znanego podówczas świata pomiędzy rokiem 1500 a 100 przed Narodzeniem Chrystusa.

Wybuch Wukanu.

Można tam czytać następujący ustęp:

"Gniew bogów przychodzący z Północy poprzez morza i ziemie wstrząsnął wodami i wyrzucił masy płomieni z głębi ziemi (typowy opis olbrzymiego przypływu wywołanego wybuchem wulkanu). Dym i popioły zniszczenia pokryły państwa bliskie i dalekie. Początkowo, wydawało się, że katastrofa ograniczy się do Scytii (?). Lecz gniew bogów nie miał granic, fala zniszczenia wzniosła się aż do nieba i do morza Północy (?), królestwo Atlantis zapadło się w głębi ze swymi złoconymi pałacami, pociągając za sobą do przepaści oceanu rasę Menarów".

Później, nieznany historyk starożytności zwrócił się do Grecji i Egiptu. Wyraża on radość, że od 1400 r. filozofowie krajów śródziemnych przybywają częściej do Egiptu, aby dać poznać na wschodzie i zachodzie wielkie państwo faraonów. Prof. Norres widzi w tym tekście dowód, że Solon zwiedził Egipt i że przywiózł do Grecji wiadomość o zniknięciu Atlantydy.

"Jest rzeczą ważną — podkreśla uczony — że cenny dokument dodaje w końcu, iż według życzenia Set-Ku-Amuna, zakopano historyczne papirusy z okresu 1500— 1000 lat, by je zachować w bezpiecznym miejscu w razie wojny. W 945 r. pewien historyk dawnego Egiptu żali się, że nie może poznać papirusów swego poprzednika, ponieważ faraon Set zbyt dobrze ukrył dokumenty z ubiegłego wieku".

Ultimatum Dla Nowego Roku

Przyszedłeś? Witaj Nowy Roku!
Rozciągasz znowu złudy, mary,
wznosisz ku gó:rze serca, głowy,
wstydź się, wstydź — obłudniku stary!

Przesiejesz przez chytre palce
trzysta sześćdziesiąt pięć dni,
potem wyjdziesz jak stary dziaduś
w bajce, co z długą brodą siadł pod płotem.

Znam cię, powracasz tak co roku,
niesiesz obietnic sakwy pełne,
z dzwonami spływasz tu z obłoków,
chytrze okryty w śniegów wełnę.

W noc Sylwestrową idziesz skrycie,
w zimową głuszę wnikasz cieniem,
aby nazajutrz nowe życie
pod nowym rozpocząć imieniem.

Zawsześ jednaki wciąż przyrzekasz,
na szybach z mrozu stwarzasz cuda,
gdy spełnić trzeba już uciekasz,
szybko za Tobą biegnie złuda.

Jeśli poprawić się chcesz stary —
(daruj zwać "Nowym" cię nie miło),
weź z naszym losem się za bary,
spraw, by naprawdę dobrze było.

Zamiast pałaców cudne mary
rysować w jasną noc zimową,
spraw obłudniku grzeszny, stary,
by wszyscy mieli dach nad głową.

Nie wódź nas błędów manowcami,
lecz prostą, jasną prowadź drogą,
rozjaśnij oczy, co za młami,
błękitów dojrzeć już nie mogą.

Błyśnij nam słońcem zwodzicielu,
bo cierpliwości wnet nie stanie,
jeśli zawiedziesz, to z nas wielu
nie wyjdzie na twe znów spotkanie.

Deklaracja Niepodległości Dziełem Tomasza Jeffersona

W dniu 4 lipca 1776-go roku, naród amerykański w uroczystej deklaracji proklamował wolę swoją do niepodległego bytu.

Ażeby sobie uzmysłowić ogromne znaczenie Deklaracji Niepodległości, należy znać jej treść i wczuć się w ducha epoki. Pod koniec kwietnia 1775 roku, gdy komendant miasta Bostonu, generał angielski Gage, wysłał wyprawę karną w głąb lądu, oburzeni mieszkańcy pól i lasów amerykańskich napadli na ten oddział pod miejscowością Lexington i zadali mu krwawą klęskę. Rozpoczęła się wojna, ale w położeniu nierównym. Wojsko angielskie, dobrze wyszkolone, zaś Amerykanie nieobeznani z wojną, uzbrojeni w liche strzelby myśliwskie, a nierzadko w okute drągi.

Na korzyść powstania przemawiało tylko wielkie oddalenie angielskich wojsk z Wysp Brytyjskich i doskonała znajomość terenu po stronie powstańców amerykańskich. Bitwy w ciągu pierwszego roku powstania nie przynosiły rozstrzygnięcia. Prowadzone ze zmiennym szczęściem, często przegrywane, hartowały jednak w boju powstańców i kształtowały żołnierza. Wodzem naczelnym obwołano lubianego powszechnie Jerzego Washingtona.

Deklaracja Niepodległości zaprojekowana przez Jeffersona ogłasza światu oderwanie się trzynastu stanów amerykańskich od Anglii i utworzenie Stanów Zjednoczonych.

Deklaracja Niepodległości stwierdziła:

"Poczytujemy to za prawdę samą przez się oczywistą, że wszyscy ludzie są stworzeni równymi; że Stwórca nadał im pewne prawa nienaruszalne, że takim jest prawo do życia, prawo do wolności i prawo do dążenia do szczęścia. A dalej, że celem zabezpieczenia tych praw ludzie ustanowili pomiędzy sobą rządy, których sprawiedliwa władza sprawowana jest za zgodą rządzonych. Dalej, że kiedykolwiek do tego celu jakabądź forma rządu staje się zgubną, lud ma prawa zmienić lub znieść ją i ustanowić nowe rządy, opierając podwaliny ich na takich zasadach i organizując władze rządowe w taki sposób, jak mu to się wydaje najbardziej odpowiednim dla bezpieczeństwa i szczęścia".

Następnie Deklaracja Niepodległości oświadczała:

"Wobec tego my przedstawiciele Stanów Zjednoczonych Ameryki, zgromadzeni na powszechnym Kongresie, a świadcząc się najwyższym Sędzią Świata, że zamiary nasze są prawe, ogłaszamy i oświadczamy uroczyście, że te nasze Zjednoczone Stany są i słusznie powinny być stanami wolnymi i niepodległymi; że wyzwolone są od wszelkiej zależności wobec korony angielskiej, oraz, że wszelka łączność polityczna między nimi, a państwem wielkobrytyjskiem jest i powinna być całkowicie zerwana; jako też, że jako stany wolne i niepodległe, mają one pełne prawo do wszczynania wojny, zawierania pokoju, jako też sojuszów, otwierania granic kupiectwu, tudzież do wszelkiego rodzaju innych czynów, do których uprawnione są niezależne państwa. A że tę Deklarację podtrzymywać będziemy mocno ufając w opiekę Opatrzności Boskiej, za to wszyscy nawzajem sobie ręczymy, za rękojmię dając życie nasze i mienie i nietykalną naszą cześć".

Wieść o tym rozbiegła się błyskawicznie po całej Europie, której ludy jęczały w niewoli "oświeconego absolutyzmu". Zbudziły się nadzieje. Oczy wszystkich kierowały się ku wyzwalającej się Ameryce. Sprawa amerykańska stała się sprawą ogólno-ludzką.

Tymczasem wojna amerykańsko-angielska zaczęła się przechylać na korzyść Amerykanów. Punktem zwrotnym była bitwa pod Saratogą, jesienią 1777-go roku, w wyniku której połowa armii angielskiej zmuszona została do kapitulacji.

Reszta Anglików wycofała się do portów pod ochronę fortyfikacyj. W jednym ze szturmów na port Savannah w 1779 roku zginął bohaterską śmiercią Kazimierz Pułaski. W roku 1781 po sześciu latach walki, poddał się Amerykanom z resztą swych wojsk generał angielski Cornwallis i wojna została ukończona całkowitym wyzwoleniem Stanów Zjednoczonych z zależności od Wielkiej Brytanii.

Deklaracja Niepodległości była dla narodu amerykańskiego a także i dla narodów Europy dźwignią moralną i siłą, która doprowadziła do udostępnienia milionom ludzi prawa do życia, prawa do wolności i prawa dążenia do szczęścia".

— Śmiało można twierdzić, że narodziny wiosny ludów datują się od walk narodu amerykańskiego o wolność i niepodległość.

Pierwszym aktem twórczej siły narodu amerykańskiego, za którym poszły wszystkie inne, jest wybuch walki o wyzwolenie spod jarzma angielskiego, obchodzony rok rocznie w dniu 4-go lipca, jako najuroczystszy dzień świąteczny.

Ideały zawarte w Deklaracji Niepodległości są nadal aktualne i nadal stanowią treść i sens moralny życia amerykańskiego, pogłębione i rozszerzone następnie w Konstytucji Stanów Zjednoczonych, a szczególnie w części traktującej o "Bill of Rights".

Dlatego Stany Zjednoczone były i są pierwszym krajem świata, gdzie człowiek cieszy się absolutną swobodą osobistą i gdzie godność jednostki uważana jest za rzecz świętą.

Jak Ratować Topielca

Podczas upałów letnich zdarza się wiele wypadków śmierci z powodu zatonięcia. Toną nie tylko osoby nie umiejące pływać, ale także wytrawni pływacy.

Często się zdarza, że dobrego pływaka nagle opuszczą siły do tego stopnia, że zaczyna tonąć. Czasami pływający dostaje nagle kurczów mięśni i tonie, jeśli na czas nie otrzyma pomocy.

Po wyciągnięciu topielca z wody należy przede wszystkim ułożyć go twarzą do ziemi tak aby głowa była w pozycji niższej od tułowia. Taka pozycja konieczna jest dla ułatwienia wypłynięcia wody z płuc.

Równocześnie zastosowuje się zabieg mający na celu przywró-

cenia topielcowi oddychania. W tym celu bierze się chorego za obie ręce i porusza się je równomiernie w kierunku od nóg ku głowie tak długo dopuki rozszerzona w ten sposób klatka piersiowa nie spowoduje regularnego i normalnego oddychania.

Zabieg ten mający na celu przywrócenie oddychania należy stosować ostrożnie, ponieważ raptowny i nieostrożny ruch spowodować może śmierć chorego.

Z chwilą, gdy pacjent zacznie oddychać, co następuje bardzo powoli, powinno się go ciepło okryć, aby zapobiec zaziębieniu i dreszczom.

Jeśli nie ma jeszcze przy chorym lekarza, można dla wzmocnienia go i ożywienia obiegu krwi wlać mu w usta trochę wina lub ciepłej czarnej kawy, lub innego orzeźwiającego napoju.

Podczas całego okresu ratowania należy zachować zupełny spokój, aby w podnieceniu nie zrobić czegoś coby mogło choremu zaszkodzić. Spokój i pewność siebie u ratującego udziela się choremu i ułatwia mu przychodzenie do sił i zdrowia.

Powinno się pamiętać o tym, że szybkość działania po wyciągnięciu topielca z wody często decyduje o uratowaniu mu życia.

Także wiedzieć należy o tym, że topielec nie zaraz umiera po straceniu przytomności. W niektórych wypadkach śmierć istotna następuje w pół godziny lub później. W tym właśnie czasie uratować można życie.

Wenezuela—Kraj Bogactwa i Kontrastów

Wenezuela zaledwie od dwóch lat jest republiką. Dawniejsza jej pełna nazwa brzmiała: "Stany Zjednoczone Wenezueli".

Utrzymał się nadal podział administracyjny na stany, z których jeden najbardziej na południe wysunięty, a nazwany "Territorio Federal Amazonas", dotyka nieomal równika. Nazwę swą wywodzi od stanu Amazonas w Brazylii, z którą Wenezuela na długim odcinku graniczy.

Najbardziej natomiast na północ wysunięte brzegi tego ciekawego kraju nie przekraczają 13-go równoleżnika, co sprawia, że mamy tu klimat prawdziwie tropikalny. Nieznane tu są cztery pory roku, a sztuczny podział na lato i zimę odpowiada tutejszej porze deszczu i suszy. Temperatura tak w porze deszczowej jak i w porze suszy jest jednakowa. Cały rok jest piekielnie gorąco i duszno.

Słabe Zaludnienie

Duży ten kraj, mający około miliona km. kwadratowych, ma tylko 5,000,000 mieszkańców. W wielu bardzo stronach zaludnienie nie przekracza 1-2 mieszkańców na kilometr kwadratowy. Ogromnemu wyludnieniu kraju sprzyja i to, że od chwili znalezienia ropy naftowej — nastąpił naturalny ruch ludności do nowych ośrodków pracy. Nafta zmieniła charakter tego kraju. Z niewybitnie rolniczego przekształcił się w kraj powiedzmy natfowy. Cała gospodarka Wenezueli, jej rozrost i bogactwo mają swe źródło w nafcie, której wydobycie jest coraz to większe.

Upadek rolnictwa jest przedmiotem największej troski obecnego rządu, lecz ani wielkie fundusze na ten cel poświęcane, ani propaganda nie mogą powstrzymać odpływu robotnika do zagłębi naftowych. Tu bowiem znajduje lepiej wynagradzaną pracę, świadczenia socjalne i bardziej wygodne życie.

Ten stan rzeczy sprawia, że kraj, który przed okryciem nafty eksportował wielkie ilości kawy, kakao, kukurydzy i bydła, dzisiaj—z wyjątkiem nafty —wszystko niemal importuje.

Rozwój Stolicy

Drugim czynnikiem wpływającym na wyludnienie kraju jest ogromny rozrost stolicy, Caracas. Miasto to, do niedawna nieduże, przekształca się w milionową metropolię. Zmienia się z dnia na dzień. Całe dzielnice ulegają rozbiórce przypominając zniszczenia z czasów wojny, a na ich miejsce powstają nowe, piękne budowle.

Caracas, położone na wysokości 2,953 stóp ponad poziomem morza, ma klimat łagodny, przez wielu nazywany klimatem wiecznej wiosny. Noce są tu chłodne, a dni gorące, ale nie tak jak w głębi kraju. Głąb kraju to tak zwany interior—pusty a malowniczy o klimacie tropikalnym.

Wszędzie można zauważyć dążność do upiększenia miasta, do przeszktałcenia tego, co dotąd przypominało odległą epokę kolonianą, w nowoczesną. Mówiąc o czasach kolonialnych musimy pamiętać, że panowanie hiszpańskie pozostawiło tu bardzo dużo śladów i nadało temu krajowi, a także całej niemal Ameryce Południowej, jakiś specyficzny i odrębny charakter.

Przemiany Cywilizacyjne

Przemianom gospodarczym kraju towarzyszą i przemiany cywilizacyjne. Poprawia się stan sanitarny, rozwija się szkolnictwo. Wenezuela dzisiejsza pragnie nadrobić to wszystko, czego nie osiągnęła przez więcej niż 100 lat wolności. Tempo pracy jest duże, entuzjazm powszechny. Upłynie jednak jeszcze dużo czasu, zanim nastąpią tu istotne zmiany. Przemiany bowiem gospodarcze, aby były trwałe, zależą od człowieka, od jego duszy, charakteru i kultury. Trudno jest zmienić duszę narodu w ciągu kilkunastu lat.

Jak to zaznaczono, przemiany ostatnich lat Wenezuela zawdzięcza głównie dochodom z nafty. Rząd przez mądrą inwestycję pieniędzy przyspiesza te przemiany. Wielką rolę odgrywają w tym procesie również imigranci. Ci ostatni nie są tu mile przez ogół widziani. Przeciętny obywatel wyraża się o nich źle, nie lubi ich. Najbardziej jednak zatwardziały Wenezuelczyk nie może odmówić imigrantom wielu zalet, jak oszczędności, inicjatywy i inteligencji.

Kraj, który wkroczył na drogę rozwoju, potrzebuje fachowców. Swoich nie miał wiele i nie ma — a potrzeba ich wszędzie:

na lądzie, na morzu i w powietrzu. Potrzeba ich w nowopowstającym, skromnym przemyśle, w przemyśle naftowym, w rolnictwie i przy wydobywaniu rudy żelaznej.

Podaż na specjalistów jest ogromna. Rząd, który rozumie potrzebę nowych rąk do pracy, pomaga imigracji, popiera ją, stosując stosunkowo małe ograniczenia. Najchętniej dopuszcza się tu Włochów i Hiszpanów, którzy prędko asymilują się i łatwo wchodzą w tutejsze życie.

Oczywiście, że każdy fachowiec imigrant, starając się jak najprędzej urządzić i usamodzielnić, stanowi poważną konkurencję dla tutejszego specjalisty, bo przyjmuje nie raz pracę za gorsze wynagrodzenie, aby po prostu pracować, aby utrzymać się na powierzchni życia—

Twój Pacierz

Wierzę, że jest we dnie jedna, jedyna chwila,
Na którą stary Pan Bóg z tęsknotą zawsze czeka...
Ma już dość słońc i gwiazd, próśb i przewinień człowieka
Od Swej odwiecznej wielkości samotna myśl Mu ucieka...
— I wtedy to — z głębin nieb
— Swą siwą głowę wychyla,
Rozgarnia pszczoły gwiazd, mlecznych dróg po wodzie,
Komet szerszenie złote, gdy Mu ugrzęzną w brodzie,
Odrzuca precz syczące — i spośród chmur przędziwa,
Do twych złożonych rąk — znużoną zbliża twarz...
Masz długą, nocną koszulkę i rączki stulone masz,
I mówisz słowa za wielkie nie rozumiane a święte...
Wszystko widzące oczy ma Bóg, w tej chwili przymknięte,
I po przez brzęk i szum i wirowanie gwiazd,
Kiedy się za nimi wieczność kotłuje przepastliwa,
Słucha cię uśmiechnięty i odpoczywa ..

Beata Obertyńska.

Lato

Po co żałować wiosny, po co bać się jesieni
Że opadł kwiat jabłoni, powiędły kiście bzów?
Po co żałować wiosny, kaczeńców przy ruczaju
Namiętnych skarg słowika, pustych kukułczych słów.

Po co żałować wiosny, że nie ma lat szesnastu
Że prysły banki marzeń, bo przebudować świat
Minęły dni zachwytów, bewzględny czas narastał
Drugi raz wejść nie można w kwitnący wiśni sad.

Po co bać się jesieni, że nadejdą dni słoty,
Że błyśnie wśród badyli pajęczej siatki nić
Po co bać się jesieni, że las obrzuci złotem
I w ciemne pasma włosów srebrną zaplącze nić.

Po co żałować wiosny, po co bać się jesieni,
Gdy ziemia płonie żarem, upalny kipi żar
Gdy dojrzały jagody i las się zarumienił
A na polach się chyli kłosów pszeniczny dar.

Więc żal jest niepotrzebny, ni obawy jesieni
Gdy radość niesie, praca, zdobywczym każdy krok
Gdy nic w życiu nie wraca i nic się już nie zmieni
Lecz dziś słoneczne lato, z owoców płynie sok.

Regina Buncewiczówna.

Pochodzenie Rysunków Na Kartach Do Gry

Gra w karty ma za sobą tak wielką przeszłość, jak szachy. Równie, jak szachy, była poprzednio przywilejem jedynie królów.

Pierwsza wiadomość, jaka zachowała się o tej grze — to wzmianka, że król francuski, Ludwik IX, zwany świętym, podczas jednej z wypraw krzyżowych na wschód (1248-1254) grał w nieznaną zupełnie grę "Cztery króle" z królem angielskim, Edwardem I. W najstarszych kronikach zapisano, że wyprawa mocno ucierpiała wskutek zamiłowania królewskiego do tej gry.

Z czasem królewska gra spopularyzowała się nieco i stała się przywilejem klasy rycerskiej.

Stąd właśnie wywodzą się wzory rysunkowe kart do gry, na których epoka rycerska wywarła swe piętno.

Tak więc kiery oznaczają dzielne i bohaterskie serca żołnierzy, trefle — najprawdopodobniej przypominać mają rycerski zwyczaj wyszukiwania miejsc postoju, gdzie można by długo grać w karty, pod warunkiem posiadania, paszy dla koni, a więc trefli. Piki są stylizowanym wzorem zakończenia kopii rycerskiej, czyli piki; karo jest wzorowane na pancerzu.

Skąd powstał znak asa i dlaczego as jest starszy od króla? As — to symbol pieniądza, któremu z biegiem lat wszyscy królowie musieli sie podporządkować. Czterej królowie — to Dawid. Aleksander Wielki, Cezar i Karol Wielki. Dama kier — to piękna Agnes Sorel, Dama karo jest portretem małżonki Ludwika Pobożnego, Dama pikowa — to bohaterska Joanna d'Arc. Dama trefl wyobraża księżną Andegaweńską.

ROLNICTWO I GOSPODARSTWO

Niepokojąca Choroba Drobiu

Jedną z trzech najgorszych chorób drobiu, a młodych kurczaków w szczególności, jest choroba którą przed niespełna trzema laty nazwano "infectious synovitis". W początkach ukazywała się rzadko w dużych hodowlach drobiu, w niedługim jednak czasie rozeszła się po całym kraju i coraz to bardziej niepokoi hodowców drobiu jak i naukowców, którzy nie znajdują przeciw niej odpowiedniego środka.

Początkowo hodowcy drobiu zauważyli, że niektóre ich kurczaki mają nabrzmiałe i zaognione stawy. Wyglądało to na jakiś stan atretyczny, spowodowany zimnem i wilgocią. Jednakże w rzezalniach przerabiających drób, okazało się po sprawieniu tych kur, że miały one na piersiach pęcherze. Strata stąd dla hodowców była nieunikniona, gdyż rzezalnie odrzuciły te kurczaki, na których ciele znaleziono pęcherze, gdyż przeznaczony na rynek drób sprawiony musi być zupełnie zdrowy.

Wśród hodowców drobiu powstało zrozumiałe zaniepokojenie. Nową tę chorobę zauważono nie tylko u kurczaków, czasem dostają ją również kury nieśne i indyki.

Skolei niepokój udzielił się naukowcom, specjalizującym się w leczeniu chorób drobiu. Mimo licznych prób, nie zdołali oni choroby tej opanować. Dotąd dowiedzieli się zaledwie tyle tylko, że zarazek jej z gatunku wirusów, jest nadzwyczaj wytrzymały. Może on długi czas trwać w bardzo niskiej temperaturze, ani myśląc rozstać się z życiem.

Dowiedziano się na szczęście tyle, że tajemnicza ta choroba nie udziala się ludziom.

Nie jest wiadomym dotąd w jaki sposób choroba ta roznosi się. Niektórzy przypuszczają, że rozwojowi jej sprzyja gruba warstwa ściółki w kurnikach inni znów wysuwają domysł, że zarazek przedostaje się do organizmu, przez skórę stopy ptasiej. Dlaczego jednak ulegają jej w większości kurczaki młode, to na razie pozostaje tajemnicą.

Chore na "synovitis" kurczaki można z łatwością poznać. Zaczynają one kuleć tak że widocznym się staje, iż chodzenie sprawia im trudność. Następnie przysiadają często. Zarówno postęp choroby jak i brak ruchu na skutek spędzania czasu na siedzeniu, sprawiają, że kurczak chudnie.

Choroba ta może objąć stado każdego czasu, jednakże najczęściej atakuje kurczaki, mające pięć do sześciu tygodni życia. Nie pomija młodych kokoszy na krótko przed rozpoczęciem niesności, a także wybucha wśród starych niosek.

Rzecz zrozumiała, że produkcja jaj spada u tych zarażonych kur znacznie, co przynosi farmerom znaczne straty.

Smiertelność wśród kur dotkniętych tą chorobą, jest nieznaczna, jednakże kury bardzo cierpią. W niektórych stadach atakuje ona do 75 procent kur, zatem straty dla hodowców są nie małe.

Wielu naukowców prowadzi niezmordowanie badania nad tą chorobą, lecz nie wynaleźli ani szczepionki, ani innego środka na zapobieżenie lub powstrzymanie synovitis.

Jeden z czołowych znawców chorób drobiu, dr. M. S. Cover, z Delaware, jest zdania, iż jest możliwość zapobiegania tej chorobie i ujęcia jej w karby, jednakże koszta tej kuracji mogą okazać się niewspółmiernie wysokie. Chodzi tu o stosowanie w dużej ilości antybiotyków, w rodzaju terramycyny, aureomycyny lub nitrofuranu.

W najlepszym razie można oczekiwać, że kuracja taka dałaby w rezultacie lżejszy przebieg choroby. Prawda, że kurczaki mniejby cierpiały w okresie ataku choroby, jednakże rzezalnie i tak wyłączą sztuki chore, wobec czego farmer nicby z tej kosztownej kuracji nie skorzystał

Jak długo nauka nie znajdzie całkowicie skutecznego środka na synovitis, naukowcy zalecają hodowcom stosowanie w pierwszym rzędzie — czystości.

Nie przeciążać kurników. Ciasnota sprzyja rozszerzaniu się chorób.

Kurnikom zapewnić właściwą wentylację, gdyż dopływ świeżego powietrza jest dla zdrowia drobiu konieczny. Wilgotność powietrza w kurniku pochodząca z odchodów kurzych winna być należycie regulowana przez odpowiednią wentylację.

Wyłączyć natychmiast ze stada sztuki objawiające kulawiznę i zaognienie stawów.

Przeprowadzać możliwie częste obserwacje nad kurami, bacząc specjalnie na opuchnięte stawy. Kury schwytne badać czy nie mają pęcherzy na piersiach.

KULTURA

Żona: — Mnie się wydaje, że ci się głowa kręci od tego piwska?

Mąż: — W starożytności także tak myślano, ale Kopernik to wyjaśnił. Kręci się ziemia— głowa stoi!

Grusze Podlegają Chorobom

Na ogół grusza jest bardzo wytrzymała i odporna na szereg chorób i szkodników atakujących np. jabłonie. Wymaga jednak opieki w wypadku opanowania przez chorobę grzybka, tak zwanego "blight".

Choroba ta pojawia się pewnego dnia nagle, bez wyraźnego powodu, osadza się na gałęziach i konarach drzewa.

Jeżeli spostrzeżemy tę chorobę wcześnie, wystarczy odciąć opanowane chorobą gałęzie lub konary poniżej zarażonego miejsca, a następnie spalić je do szczętnie. Jeżeli zaś drzewo opanowane jest tym grzybkiem silniej, to nie ma innego ratunku, jak całe drzewo wykopać i spalić.

Inna choroba, a również pochodzenia grzybkowego, powoduje pękanie owoców. Temu można zapobiec 3 lub 4-krotnym skrapianiem cieczą bordoską od wczesnej wiosny zaczynając nim się jeszcze pączki rozwiną.

Niektóre odmiany grusz, jak np. Flemish Beauty tak ta choroba potrafi opanować, że wszystkie niemal owoce będą bezwartościowe.

Najgroźniejszymi szkodnikami gruszy są: kwieciak gruszkowy (Anthonomus pyri) osa gruszkowa (Lyda pyri), mrówki i mszyca zielona (Aphis pyri). Tępi się je przez odpowiednie opryskiwania wczesną wiosną.

Odmiany Grusz

Anjou odmiana francuska, późno-jesienna. Piękny gatunek owoców, smaczny i soczysty. Wymaga dokładnej i starannej pielęgnacji. Drzewo silne, żyje dość długo, wyrasta w formie piramidy. Rodzi bardzo obficie. Wielkość i waga owoców sprawia, że często wiatr je strąca przed dojrzeniem. Dojrzewa późno w październiku tak, że na Dzień Dziękczynienia jest na rynku.

Bartlett. Najbardziej popularna gruszka deserowa i na wszelkiego rodzaju zaprawy. Owoce ma duże, piękne i jędrne o wybornym smaku. Drzewo rośnie zwykle zdrowo i dobrze, lecz wymaga pielęgnacji rąk ludzkich i dobrej uprawy gleby, szczególniej w swojej młodości. Już od młodych lat za to się odwdzięcza człowiekowi, bo rodzi obficie.

Bosc. Odmiana wczesno-jesienna. Owoc bardzo smaczny, lecz dopiero wtedy, gdy zupełnie dojrzały. Drzewo daje słaby przyrost, należy więc je szczepić podwójnie, t. zn. na szyjce korzeniowej i w koronie. Wtedy rośnie silniej i prędzej.

Clapp's Favorite, dojrzewa z końcem lata. Duże i piękne owoce. Drzewo trwałe, silnie owocujące, lecz nieco kruche, przez co nieraz wiatr obłamuje gałęzie i konary.

Flemish Beauty, dojrzewa wczesną jesienią. Owoce jej nie tracą aromatu, mimo że pozostawi się je na drzewie aż do zupełnego dojrzenia, co u gruszek jest rzadkością. Wymaga stanowiska słonecznego i otwartego, wtedy plonuje obficie i drzewo daje duży przyrost. W stanowisku mniej słonecznym atakują te odmianę łatwo szkodniki i choroby. Trzeba ją opryskiwać już od wczesnej wiosny.

Giffard. Owoce tej odmiany dojrzewają już w połowie sierpnia, należy więc ona do jednej z najwcześniejszych. Budowa drzewa niepokaźna i raczej brzydka. Drzewo jednak wytrzy małe i odporne. Plonuje obficie i regularnie.

Howell, jedna z najlepszych odmian, już amerykańskiej produkcji. Drzewo silne i piękne, jednak mało produktywne i nie tak obficie rodzące, jak odmiany wyszczególnione poprzednio. Dojrzewa wczesną jesienią.

Kieffer pochodzi ze skrzyżowania gruszki chińskiej z odmianą Bartlett. Owoce ma duże, rzepowate i nadające się przeważnie na przetwory owocowe, konserwy, kompoty i do kuchni.

Lawrence, wczesna, zimowa. Powszechnie lubiana. Owoce ma małe, jasno żółte, słodkie i aromatyczne. Drzewo rośnie wolno, jednak plonuje obficie.

Seckel, grusza produkcji amerykańskiej, jedna z nowszych odmian. Zdobyła sobie rynek konsumcji stosunkowo szybko. Drzewo silne, nie wysokie, o okazałej koronie. Dojrzewa wczesną jesienią.

Sheldon, odmiana wczesnojesienna. Może rosnąć samotnie w polu, mimo tego rodzi obficie, gdyż jest samopylna. Drzewo proste, nie żyje zbyt długo. Owoce koloru zielonego, ciemne, nieco spłaszczone.

Tyson jedna z najwcześniejszych i najlepszych odmian. Drzewo silnie rośnie, póki plonuje słabo, starsze rodzi obficie.

Wilder's Early, dojrzewa wcześnie. Owoce wyśmienite w smaku. Drzewo silne, rodzi obficie. Owoce żółto-brązowe nakrapiane, słodkie, lecz raczej niewielkie.

O Chorobie Wymienia u Krów

Wiele chorób wymienia objawia się jego obrzmieniem. Farmer zauważywszy u krowy obrzmienie, nie wie na pierwszy rzut oka co je spowodowało i co należy czynić by sprowadzić poprawę i uchronić od dalszych powikłań ten wielce delikatny organ. Wiadomo bowiem, że wszelkie dolegliwości wymienia, wpływają wielce na obniżenie mleczności krowy, a niektóre z nich doprowadzają do całkowitej utraty mleka.

Obrzmienia mogą być różne, a więc gorące, ciastowate z zaczerwienieniem skóry, oraz obrzmienia zimne i twarde.

Pierwsze powstaje w parę dni po wydaniu na świat cielęcia, lub na krótko przed ocieleniem. Drugie jest objawem zaatakowania głębszych partii gruczołów mlecznych, zapowiadającym zapalenie wymienia.

Obrzmienia ciastowate i gorące leczy się nacieraniem maścią ichtiolową, należy przytym krowę często zdajać i wymię w miarę możności podwie-

sić.

W twarde i zimne obrzmienia należy wcierać trzy razy dziennie lekko ogrzany kamforowy olejek, a wślad za tym zabiegiem nałożyć kompres ogrzewający ze zwykłej wody, owijając na zewnątrz ceratką. Wymię koniecznie trzeba podwiesić, a chorą krowę zdajać 5 do sześciu razy dziennie.

Inną chorobą wymienia jest zwężenie kanalików. Z chwilą powstania jakichkolwiek bądź mniejszych lub większych zgrubień strzyków, co bardzo łatwo stwierdzić można przy ugniataniu strzyka (jak przy dojeniu), należy dwa razy dziennie wstawiać do chorego strzyka mleczny kateter, przynajmniej na pół godziny.

Taki zabieg musi być wykonany bardzo czysto, w przeciwnym razie kateter nieczysty, to znaczy nie wysterelizowany, lub wadliwe wykonanie zabiegu, mogą być powodem bardzo niebezpiecznych, ropnych zapaleń wymienia.

Tego rodzaju zabiegi może przeprowadzać tylko bardzo doświadczony hodowca bydła, przeciętny zaś farmer uczyni lepiej, jeśli do chorej krowy przywoła weterynarza, który zbada krowę i ewentualnie pouczy jak się z kateterem należy obchodzić.

Zawlecze się czasem choroba, powodująca na strzykach drobne owrzodzenia. Są one bolesne, szczególnie przy udojach. Na szczęście trwają krótko, bo po kilku dniach giną. Weterynarz przepisze odpowiednią maść do wcierania w wymię i strzyki.

Nierzadkim bywa również zranienie wymienia na kolczastych drutach, odgniecenie w czasie leżenia lub nadepnięcie przy wstawaniu. Skaleczenia, jeśli nie są zbyt głębokie, tak, aby wymagały opieki weterynarza, wystarczy zajodynować, jednak mleko należy zdajać, mimo bólu jakiego krowa doznaje przy tej czynności.

Jeśli skaleczenie jest tak poważne, że dojenie staje się niemożliwe, to mleko trzeba ściągać przez nałożenie kateteru.

Zatrucie Paszą

Kiedy z niewiadomych przyczyn koń padnie nagłą śmiercią, poszkodowany właściciel, podaje jako przyczynę śmierci — zatrucie paszą. Takie określenie przyczyny śmierci jest o tyle niewłaściwe, że pasza nie może być trująca, a więc zatrucie powstało z innych przyczyn.

Prócz nazwy — zatrucie paszą (po angielsku — forage poisoning), farmerzy tutejsi mają na nią jeszcze inne nazwy, jak pn. "sleepy stagger", "blind stagger" i "cerebro-spinal meningitis", to znaczy — zapalenie opon mózgowych.

Są jednakże farmerzy, którzy podejrzewają, że znajdująca się w paszy pleśń spowodowała zatrucie. Są przecie spleśniałe zboża, spleśniałe siano, czy kiszonka, które konie i bydło zjadają z apetytem, a przecież nie zawsze przypłacają to śmiercią.

Dochodzimy zatem do wniosku, że nie pleśń powoduje owe zatrucia, jakkolwiek sprowadza ona zaburzenia w przewodzie trawieniowym.

Badania naukowe wykazały, że powodem zatrucia jest mikrob, zwany "bacillus botulinus", który dość gęsto rozsiany jest w naturze, a że tak mało stosunkowo sprawia szkody, to tylko dlatego, że szkodliwa jego działalność rozwijać się może tylko w pewnych, sprzyjających mu warunkach.

Sam mikrob nie przynosi właściwie żadnej szkody — jak długo jest nieczynny, dopiero jego jady, czyli toksyny, jakie mikrob ten w odpowiednich warunkach wytwarza, stają się trujące dla organizmu.

Dla swego rozwoju, mikrob ów wymaga specjalnych warunków, mianowicie — zupełnego braku powietrza, a więc tlenu, a że warunki takie zdarzają się w naturze rzadko, mikrob ten nie ma sposobności wyrządzać wielkich szkód.

Zatrucie jakie on powoduje u zwierzęcia, nie jest zaraźliwe i nie przenosi się z jednego zwierzęcia na drugie. Zatruć się toksynami może tylko to zwierzę, które dostało karmę zawierającą jady wytworzone przez ten mikrob. Sam bowiem mikrob dostawszy się do organizmu zwierzęcia, szkody żadnej wyrządzić mu nie może, bo nie jest w stanie produkować jadów w tych warunkach.

Jady te, czyli toksyny, produkuje on poza organizmem zwierzęcia. Odpowiednim dla działalności mikrobu tego miejscem, są kiszonki (silage), którymi bydło się zatruwa. Zresztą tego rodzaju zatruciom podlegają również ludzie, po spożyciu zepsutych konserw puszkowanych, w których dla braku powietrza rozwijał się swobodnie "baccilus botulinus".

Działanie pleśni w tego rodzaju zatruciach, jest tylko współczynne. Pleśń sama nie jest trująca, ale dostarcza temu mikrobowi odpowiednich warunków rozwojowych. Botulinus rozwija się wyłącznie na materiale rozłożonym. Wszelkie przegnite resztki, stanowią dlań świetną pożywkę. Na szczęście nie może on produkować jadów, znalazłszy się na roślinie żywej, lub na żywym organiźmie zwierzęcym, te bowiem wymagają dla siebie powietrza, a powietrze zahamowuje działanie botulinusa.

Jak mikrob ów dostaje się do kiszonki naprzykład, do stogu siana lub zboża, zrozumiemy łatwo, gdy sobie uprzytomnimy, że rozsiany jest on wszędzie. Lecz nie zawsze, znalazłszy się w zbożu, sianie czy kiszonce, napotyka on na odpowiednie warunki rozwojowe. Znajduje je dopiero wtenczas, gdy obrane siedlisko jest ciepłe, wilgotne, przy zupełnym braku powietrza.

Ale takie same warunki potrzebne są dla rozwoju najrozmaitszych grzybków pleśni, z tą jedynie różnicą, iż pleśń wymaga dla swego istnienia trochę powietrza. Dlatego to napotykamy pleśń jedynie na wierzchniej warstwie danej paszy.

Obecność pleśni nawet sprzyja rozwojowi botulinusa, gdyż gęsty kożuszek pleśni porastający wierzchnią warstwę paszy, stanowi jakby nieprzepuszczalną dla powietrza zaporę, pod którą mikrob wytwarza swe jady, mając tu wszystko co mu do życia jest potrzebne — ciepło, wilgoć i brak powietrza.

Kiedy więc zwierzęta zatrują się po spożyciu takiej paszy, nic dziwnego, że właściciel — nie znając właściwej przyczyny, posądza samą pleśń o trujące działanie na organizm jego zwierząt.

Owady Niszczą Melony

Owady mogą w dużej mierze zaszkodzić kawonom (watermelons), zwanym tu pospolicie melonami i to nawet te, które na nich nie żerują. Trzeba pamiętać że owady są roznosicielami niebezpiecznego grzybka, o nazwie "antharcnose", który na swój sposób zniszczyć potrafi piękną plantację melonów.

Z pojawieniem się tej choroby grzybkowej, na liściach ukazują się czarne plamy, a wąsy przybierają wygląd jakby przypalony. Na owocach pojawiają zestrupiałe gniazda, co szpeci znacznie owoc i zniechęca do niego nabywcę.

Grzybek ów znajduje się w glebie. Niszczy się go kilkoma sposobami. Pierwszym jest rotacja czyli płodozmian, a więc unikać sadzenia melonów na tym samym polu rok po roku. Dalej nasienie zaprawiać środkami tępiącymi choroby grzybkowe, a wreszcie młode rośliny skrapiać cieczą bordoską.

Rośliny z rodziny dyniowatych przedstawiają smaczną żywność dla wielu owadów, wśród których niepoślednie miejsce zajmuje chrząszczyk "squash bug", specjalizujący się—jak z nazwy wynika — na niszczeniu roślin dyniowatych, nie pomijając melonów.

Żywi się on sokami rośliny i w tym celu przebija tkankę liścia, by dostać się do soku. Nietylko więc że okrada roślinę z potrzebnego jej do życia soku, ale nakłuwszy liść wstrzykuje w tanki substancję trującą, skutkiem czego liść więdnie i nie powraca do życia. W rezultacie tego co młodsze rośliny giną, pozbawione pracy liścia, który pełni funkcje płuc w dostarczaniu roślinie powietrza.

Szkodniki te należy tępić nieustępliwie w początkach lata, przez opryskiwanie roztworem "nicotine sulphate" lub opylaniem pyrethrum. Czynić to należy wcześnie, gdy szkodniki są młode, i nie mogą zwalczyć trucizn. Starszym środki wyżej podane nie szkodzą, więc nie warto się trudzić i narażać na koszta opryskiwania czy opylania.

Pozostaje jednakże inna droga ich tępienia, którą stosują na wet ogrodnicy handlowi. Oto rozkłada się w ogrodzie w dogodnych miejscach kawałki desek. Pod te deski włażą owady, szukając ochrony przed zimną nocą. Rankiem więc ogrodnik podnosi deskę i wybiera z pod niej szkodniki, które w tej porze są bardzo nieruchawe.

Piwonie Sadzi Się Jesienią

Piwonia jest kwiatem tak pięknym, że warto poświęcić jej w ogródku kwiatowym trochę miejsca. Jest ona zwiastunem lata, gdyż pokrywa się bogactwem kwiecia w tym czasie, gdy inne ledwie zdążyły wyróść z ziemi.

Jej piękne kwiaty, których każdy krzaczek wydaje bardzo dużo o ile oczywiście ma odpowiednie warunki, stanowią ozdobę ogrodu, a także nadają się na bukiety. Woń ich jest bardzo miła, lecz niezbyt silna.

Piwonie sadzi się jesienią, od września do października, w dobrą, łatwo przepuszczalną ziemię, tak głęboko, aby oczka widoczne u wierzchu bulwy, przykryte były dwucalową warstwą ziemi.

W pierwszym roku po posadzeniu, należy na zimę przykryć piwonię suchymi liśćmi, mierzwą słomiastą lub torfem. Wczesną wiosną odkrywa się piwonię odrzucając ostrożnie zimowe okrycie. Duża ostrożność w odkrywaniu jest konieczna, iżby grabiami nie uszkodzić kłączy, jakie już się formują pod ziemią.

Ponieważ piwonia rośnie w tym samym miejscu przez kilkanaście nawet lat, przeto należy od razu wybrać dla niej odpowiednie stanowisko, chociaż częściowo nasłonecznione, gdyż słońca lubi dużo, ale zdala od dużych drzew, jest bowiem rośliną żarłoczną i nie lubi by rozrastające się daleko korzenie dużych drzew okradały ją z żywności.

Ziemię piwonia lubi bardzo żyzną, dlatego sadzi się bulwy jej do dobrze przygotowanej ziemi. Nie zaszkodzi rosnące już piwonie zasilać nawozem stajennym, przy nawożeniu ogródka. Należy to czynić jesienią, zostawiając nawóz na wierzchu, ażeby pod przemiennym działaniem powietrza, mrozu i śniegu, odżywcze jego składniki dostały się w głąb ziemi i dostarczyły jej potrzebnego pokarmu, gdy wiosną zacznie budzić się do życia i tworzyć pąki.

W braku nawożenia nawozem stajennym, dobrze jest dodać wiosną trochę nawozu sztucznego, który tak samo jak i nawóz naturalny, nie może dotykać jej korzeni. Na duży krzak piwonii wystarczy kubek nawozu sztucznego, który posypuje się na lekko wzruszoną ziemię. Uważać należy by nawóz sztuczny nie padł wprost na bulwy, lecz na jakie 3 cale w oddaleniu od bulwy. Po rozsypaniu nawozu sztucznego zagrabić go lekko, aby zmieszać z ziemią.

Szkodniki Brzoskwiń

Zdarza się czasem że na brzoskwiniach pojawiają się białe gąsieniczki, z brązowymi łebkami, które wiercą dziury w korzeniu tuż pod powierzchnią ziemi i niszczą drzewka. Są to trociniarki brzoskwiniowe (peach borers), wielkie szkodniki, które powodują śmierć wielu tysięcy brzoskwiń corocznie.

Walka z nimi nie jest łatwa. Powszechnie używanym środkiem przeciwko tym szkodnikom jest paradichlorobenzen, daje on dobre rezultaty, jeżeli używany jest dokładnie według przepisu.

Jeżeli jednak używamy paradichlorobenzenu bez żadnych ostrożności, łatwo możemy zabić nie tylko gąsienice, ale i samo drzewko. Jakie są te ostrożności, które należy zachowć przy zastosowaniu tego środka?

Przede wszystkim nie można go używać w stosunku do drzewek jednorocznych i dwuletnich, bo takim młodym drzewkom szkodzi on zawsze. Szkodniki na takich małych drzewkach należy niszczyć przy pomocy drutu, który wkładamy do otworów wierconych przez trociniarki i staramy się tym drutem gąsienice zabić.

Ostatnio, też próbuje się inny środek na trociniarki w bardzo młodych drzewkach. Środkiem tym jest ethylene di-chloral. Jest to środek stosunkowo nowy i nie mamy wiele danych, dotyczących jego działania. Sposób użycia znaleźć można zawsze na buteleczce tego materiału.

Jeżeli chodzi o drzewka trzyletnie i starsze, zaatakowane przez trociniarkę, to poleca się tu użycie paradichlorobenzenu.

Najważniejszą rzeczą przy użyciu tego środka jest pamiętać o tym, że powinno się go stosować tylko wczesną jesienią, a mianowicie wtedy, gdy gąsienice trociniarki są młode i siedzą bardzo blisko pod korą.

Stosowanie latem czy wiosną nie jest skuteczne, a to dlatego, że gąsienice siedzą głęboko w długim korzeniu drzewa i nic im nie można zrobić. Stosowanie paradichlorobenzenu późną jesienią też jest na nic, bo nie działa on, gdy temperatura ziemi jest niższa niż 60 stopni F.

Paradichlorobenzen kupuje się w każdej aptece. Jest to ten sam związek, który z tak doskonałym skutkiem używany jest w naszych szafach przeciwko molom (cloth moth). Ma on postać małych kryształów, które parują, wydzielając charakterystyczny zapach. Te pary chlorobenzenu zabijają gąsienice owadów.

Kryształy paradichlorobenzenu kładziemy dookoła podstawy drzewa, nie bliżej niż jeden cal od samego drzewa, a nie dalej niż dwa cale. Tam gdzie brzoskwinie rosną w zielsku czy w murawie należy to zielsko wyrwać, ażeby kryształy mogły być porozkładane na czystej ziemi.

Po rozłożeniu ich należy przysypać je warstwą wilgotnej ziemi, w ten sposób żeby dookoła drzewka utworzył się mały stożek. Po kilku tygodniach stożek taki można już rozrzucić. Do tego czasu paradichlorobenzen wyparował i swoimi parami zabił gąsienice trociniarki.

Oto są ilości paradichlorobenzenu, których trzeba się bardzo ściśle trzymać, ażeby zabić wszystkie gąsienice a nie uszkodzić drzewek. Na drzewko czteroletnie daje się pół uncji paradichlorobenzenu, na drzewko pięcioletnie trzy czwarte uncji, a na drzewka sześcioletnie i starsze po jednej uncji.

Okrywanie Sadów Ściółką

Zalety ściółki w sadach, a także pod krzewami takimi jak maliny, ostrężyny, oraz truskawki, są sadownikom dobrze znane. Niejeden z nich przekonał się o zwiększeniu plonu, dzięki zastosowaniu ściółki w sadzie.

Prowadzone na skalę handlową truskwczarnie korzystają z dobrodziejstwa ściółki. Użycie trocin jako materiału ściółkowego w uprawie truskawek owocujących przez całe lato, przyczyniło się wielce do rozpowszechnienia tego gatunku jagód. Nie do wszystkich wszakże krzewów jagodowych stosują sadownicy ściółkę, woląc utrzymywać przy nich ziemię w uprawie.

W ostatnich kilku latach Stacja Doświadczalna stanu Ohio, przeprowadziła cały szereg prób ze ściółką, dla krzewów takich jak winorośl, maliny i jagody szlachetne — blueberries.

Dla uzyskania niezbitych dowodów z przeprowadzonego eksperymentu, podzielono winnicę oraz krzewy na dwie części, z których jedną obłożono ściółką, a drugą pozostawiono pod uprawą.

Przez przeciąg siedmiu lat trwały obserwacje nad winnicą z gatunkiem Concord, której jedną część pokrywano grubo ściółką z mierzwy, a drugą utrzymywano w uprawie, z zasiewem roślin okrywowych na zimę, które następnej wiosny przyorywano na zielony nawóz.

W jesieni 1946 użyto po raz pierwszy ściółkę, przeznaczając 10 ton mierzwy na akr winnicy. Każdego roku dodawano około 6 ton mierzwy, pokrywając ziemię w winnicy ściółką na grubość 8 do 10 cali.

Przy obliczeniu zbiorów z obu części winnicy, okazało się że zbiór z części mającej ściółkę, przewyższa o 25 procent plony z części pozostającej pod uprawą i to rok rocznie, od 1947 do 1953.

Po badaniu chemicznym okazało się że liście winogron okrytych ściółką zawierały więcej związków azotowych, fosforowych, saletry, manganu i miedzi, natomiast mniej wapnia, niż liście winogron z działki pozostającej pod uprawą.

Dała się zauważyć różnica w słodyczy winogron. Mniej cukru zawierały winogrona z działki okrytej ściółką. Temu jednakże łatwo jest zaradzić, pozostawiając grona dłużej na krzaku, dla nabrania więcej słodyczy.

Podobnemu doświadczeniu poddano w roku 1950 dwie działki dwuletniej plantacji malin Latham. Jedną działkę okryto mierzwą pszeniczną po obu stronach rzędu, a także pas między rzędami, warstwą grubości ośmiu cali.

(Tona mierzwy słomiastej starcza na okrycie jednego akra ziemi jednocalową warstwą). Od nałożenia pierwszej mierzwy, powtarzano ten zabieg każdej jesieni, dając około 5 ton słomy na akr malin.

Drugą działkę pozostawioną pod uprawą, obsiewano jesienią żytem, a wiosną zasiewano soję. Obie działki otrzymywały każdej wiosny dawkę sztucznego nawozu, wynoszącą na akr malin 220 funtów siarczanu amonowego (ammonium sulfate) lub 150 funtów azotanu amonowego (ammonium nitrate).

Jaki był wynik tych eksperymentów? Oto maliny mające ściółkę z mierzwy, wydały w ciągu lat 1951-52 i 53 znacznie więcej plonu, aniżeli działka pozostająca pod uprawą. Nadwyżka plonu wynosiła 10 procent. Nie dosyć na tym. Działka pod ściółką wydawała duże jagody malin, znacznie większe aniżeli na uprawianej działce.

Podobną poprawę plonu zauważono na poddanych próbie działkach jagód "blueberries". Te z pod ściółki dały większy plon i większe jagody, niż działka pozostawiona pod czystą uprawą.

Stroną dodatnią ściółki jest to, że nie dopuszcza do rozplenienia się chwastów, a zatem oszczędza czas i koszta pielenia, oszczędza także pracy obruszania i okopywania krzewów. Poczynione tu oszczędności opłacą sowicie koszt ściółki.

Za ściółką przemawia jeszcze jedna zaleta. Oto nie naraża się łęcin i gałązek krzewów na żadne uszkodzenia, jakie często przytrafiają się przy stosowaniu uprawy, wymagającej podjeżdżania kultywatorem dość blisko krzaczków. Dalej na plantacji okrytej ściółką, jagody nie ule-

gają zbrudzeniu, a zbieranie jagód również **jest wielce ułatwione.**

Na działce okrytej ściółką nie zauważono nadmiernego rozpanoszenia się owadów-szkodników, ani też chorób takich, któreby można przypisać obecności ściółki.

Pod jednym wszakże względem należy mieć się na baczności przy użyciu ściółki, mianowicie — gnieżdżą się w niej myszy, o ile wcześnie nie przeciwdziała się temu odpowiednimi środkami. Do sadów okrytych ściółką nie puszcza się także nałogowych palaczy, którzy mogą zapruszyć ogień od porzuconego niedopałka popierosa.

Bez względu na rodzaj ściółki, czy to będzie mierzwa słomiasta, czy inny materiał, sadownik musi dostarczyć plantacji odpowiedniej dawki sztucznych nawozów azotniakowych. Ilość tegoż różni się, zależnie do rodzaju użytego na ściółkę materiału, o czym przekonać się można z obserwacji i doświadczenia.

Ujemną stroną ściółki jest brak w niektórych częściach kraju jakiegokolwiek materiału ściółkowego. W takich okolicach, używanie ściółki nie jest wskazane, wobec czego sadownicy muszą trzymać się metod uprawy czystej i stosowania zielonych nawozów okrywowych.

Uprawa Chrzanu

W kuchni polskiej chrzan zajmuje poczesne miejsce. Nie obyłaby się bez niego wielkanocna kiełbasa i szynka a przy każdej innej okazji mile jest na polskim stole widziany ten "przysmak" łzy z oczu wyciskający.

Chrzan udaje się we wszystkich ziemiach i należy do najmniej wymagających warzyw. Nie lubi jednakże ziem nadmiernie suchych, gdyż potrzebuje dużo wilgoci w gruncie. Najlepiej sprzyjają mu grunta lekkie a jednak wilgotne. Jeżeli hodowla jego trwa czas dłuższy, wymaga ziemi dobrze nawiezionej i starannej uprawy. Chrzan należy do warzyw nadających się do zakładania większych plantacji handlowych.

Ci którzy hodują chrzan dla własnego użytku, mają zwyczaj zostawić mu jakiś kącik w ogrodzie, gdzie chrzan rozrastając się dowoli, zagłuszy wszystkie chwasty. Zostawiony sam sobie bez pielęgnacji, rośnie w wielkim nieładzie, wydaje dużo bocznych, cienkich korzeni z biedą nadających się na sprzedaż. Toteż na zbyt wymaga pewnej metody.

Chrzan rozmnaża się z sadzonek, czyli cienkich korzeni, mających 6 do 8 cali długości, których zadaniem jest odpowiednio zgrubieć w ciągu lata. Sadzonki te sadzi się wczesną wiosną w rządku, w oddaleniu 12 cali od siebie, rządki zaś rozdziela przestrzeń dwustopowa.

Sadząc korzenie baczyć należy, aby umieszczać je wierzchnim końcem, czyli główką do góry, gdyż odwrócony ,to znaczy posadzony "do góry nogami" rosnąc nie będzie.

Sadzonki chrzanu przygotowuje się jesienią po wykopaniu korzeni z ziemi więc już wtenczas trzeba im w jakiś sposób naznaczyć górną część korzenia, aby przy sadzeniu nie popełnić pomyłki. Sadzonka musi być zagłębiona na dwa cale pod powierznią ziemi.

Ogrodnicy zazwyczaj traktują chrzan jako poplon, z tą różnicą, że sadzonki chrzanu sadzą między rzędami kapusty lub wczesnego groszku i nie zwracają nań żadnej uwagi, aż do czasu zebrania plonu owych warzyw. Rzecz prosta że kapusta i groszek wymagają w czasie wegetacji uprawy, dokonywanej przy pomocy kultywatora. Zdarzyć się może nieraz, że przy tej pracy korzeń chrzanu zostanie dobrze zadraśnięty lub skaleczony. Krzywdy mu to jednak żadnej nie robi, gdyż odrasta równie łatwo jak prędko.

Dopiero po zebraniu głównego plonu — czy to będzie nim kapusta czy inne warzywo, ziemię należy dobrze skultywować a chwasty wyplewić. Teraz chrzan może zażywać swobody i nieco opieki właściciela, bo i tej za wiele nie wymaga.

Największy przyrost chrzanu następuje w jesieni, toteż wykopuje się go możliwie późno, tuż przed mrozem. Można także pozostawić go w gruncie aż do wiosny, kiedy duży przypada nań zbyt w okresie Wielkanocy.

Nie należy jednak zostawiać chrzan w tym samym miejscu przez okres dwóch lat, gdyż rozrasta się bujnie i jest nadzwyczajnie trudny do wytępienia. Cienkie odnogi głównego a też niezbyt jeszcze grubego korzenia, rozrastają się na boki, przechodząc jakby w sznury pod ziemią i w najmniej spodziewanym miejscu wypuszczają liście, tworząc nowe osobniki.

Takie cienkie korzenie nie tylko nie nadają się do zbytu, ale w ogóle winny być traktowane jako chwast i wytrwale tępione, jest on bowiem bardzo trudny do pozbycia się.

Aby otrzymać grube korzenie chrzanu, wykopuje się — jak powiedziano wyżej — cienkie jego korzenie jesienią i związane w pęczki przechowuje się do wiosny jako sadzonki. Te sadzonki znalazłszy się w ziemi, zajmą się najpierw własnym losem, przysparzając sobie grubości w ciągu lata. Do jesieni nabiorą pożądanej grubości. Pozostawione w ziemi przezimują bez szkody dla siebie, lecz zaczną rozprowadzać boczne odnogi, do czego dopuścić nie należy.

Chrzan uprawiany na skalę handlową ,wykopuje się przez wyoranie, nastawiajac pług na długość korzenia chrzanu. Usuwać go trzeba z ziemi nadzwyczaj starannie, aby jak powiedziano wyżej, nie zachwaścił ziemi, co zazwyczaj miewa miejsce, gdy chrzan jest wykopywany ręcznie.

Chcąc się go pozbyć z gruntu, trzeba poza wyrywaniem go przy każdej sposobności, zasadzić w tym miejscu ziemniaki przez rok lub dwa, szczególnie jakiejś późnej rozrastającej się silnie odmiany. Niszczony przez

okopywanie, a przy tym cieniony i przyduszany przez bujne łęciny ziemniaków, chrzan jeżeli nie zniknie całkiem, to zmarnieje do tego stopnia, że dalszym uprawom na tym gruncie nie będzie przeszkadzał.

Aby Pelargonia Kwitła w Zimie

Jedną z wdzięcznych roślin doniczkowych jest pelargonia (geranium), która od wczesnego lata okrywa się pękami kwiecia w kilku kolorach. Co prawda dla rośliny jakiejkolwiek nie jest żadną sztuką kwitnąć latem, a choćby od wiosny do jesieni, ale pelargonia może kwitnąć zimą w naszych mieszkaniach, gdy tylko ma trochę słońca i żyzną ziemię.

Jeśli więc wiosną kupimy pięknie kwitnącą pelargonię i chcielibyśmy odmianę tę zachować, to należy ją rozmnożyć, zasadzając w doniczki młode gałązki. Do rozmnażania pelargonii nadają się najlepiej miesiące/sierpień i wrzesień. Roślina ta i tak nadzwyczaj łatwo się rozmnaża, więc aby otrzymać obficie kwitnące później pelargonie, należy robić z nich sadzonki w tych właśnie dwóch miesiącach.

Sadzonki powinny być długie na 4 do 5 cali. Przeznaczamy na nie gałązki które dość szybko rosły Gałązki z roślin skarlałych i bardzo powoli rosnących nie przyjmują się. Tak samo sadzonki z roślin zbyt szybko rosnących nie dadzą nam dobrych roślin.

Każdą sadzonkę trzeba uciąć ostrym nożem tuż pod liściem. Dwa lub trzy liście dolne z obciętej gałązki usuwamy i tak przygotowaną sadzonkę sadzimy w doniczce, wypełnionej czystym piaskiem.

Pelargonia najlepiej i najszybciej przyjmuje się po zasadzeniu jej w czysty piasek. Zasadzona do przyprawionej ziemi też się czasem przyjmie, ale wolniej później rośnie.

Po zasadzeniu sadzonek uważać należy, aby nie stały one w zbyt gorącym pokoju. Najodpowiedniejszą dla nich jest temperatura 60, do 70 stopni Ważną jest rzeczą aby i wilgotność powietrza była dostateczna, bo inaczej sadzonki będą się źle ukorzeniały. Pamiętać bowiem należy, że tracą one ciągle wodę przez swoje liście, a nie mając korzeni, nie mogą jej zbyt wiele pobierać.

Aby zapobiec wysychaniu trzeba, aby piasek był ciągle wilgotny, a w suchym mieszkaniu dobrze jest sadzonkę przykryć odwróconą do góry szklanką, albo jeśli rosną one w skrzynce, płytką szkła. Zamknięcie to nie powinno być jednak szczelne, trochę wentylacji zawsze roślinie potrzeba.

Kiedy po paru tychodniach sadzonki wypuszczą korzenie od jednego cala do dwóch długie, można je przesadzić do osobnych doniczek, narazie niewielkich. Przy tym pierwszym sadzeniu należy dobierać ziemię piaszczystą i doniczki oczywiście małe.

W ziemi piaszczystej zakorzenią się lepiej i będą gotowe do przesadzenia do większych doniczek i do należycie spreparowanej ziemi, to znaczy takiej ziemi, która składa się w znacznej ilości z próchnicy, dostarczonej przez kompost czy też mieszankę liściową.

Sadzonki zrobione w sierpniu czy też w początkach września, zakwitną nam na przyszłą wiosnę. Ażeby otrzymać pelargonie kwitnące w czasie zimy, powinno się takie sadzonki robić w maju.

Jeżeli mamy kwitnące stare pelargonie, możemy zmusić je do kwitnienia w zimie w ten sposób: trzymać je na słonecznym oknie, lecz usuwać wszystkie pączki, aby nie dopuścić do kwitnienia w czasie jesieni. Dzięki temu, zachowają one siłę swoją do zimy i zakwitną, radując nas pękiem kwiecia o żywej barwie, gdy za oknem rozściela się biel śnieżna.

Żywienie Knura

Trudno jest zadecydować o wyborze młodego knura, zanim on osiągnie wiek około sześciu miesięcy.

W tym czasie jego zalety i wady staną się mniej lub więcej widoczne, co pozwala na przeprowadzenie właściwego wyboru.

Młodego knura oddzielamy od stada i trzymamy osobno. Nie dopuszczamy go do świnki, zanim nieosiągnie ośmiu miesięcy życia.

Pamiętać należy, że są dwa okresy w życiu knura, kiedy go trzeba odmiennie traktować.

W czasie częstego używania go do świnek, musi on być karmiony jak najintensywniej, żeby mógł zachować jak najwięcej siły i tężyzny. Daje mu się wtedy zboże i białkowe produkty w takich ilościach, jakie potrafi zjeść.

Kiedy jednak okres ten przejdzie i knur nie jest używany do maciory, należy ograniczyć ilość dawanego mu jedzenia, żeby się nie spasł zanadto. Najlepiej trzymać go wtedy na pastwisku, zimą zaś dostarczyć mu dobrego siana, a ilość zboża ograniczyć. Chodzi o to, żeby nie schudł i nie podupadł na zdrowiu.

Zaraza Na Pomidorach

Wszyscy znamy dobrze zarazę ziemniaczaną (Late potato blight), która w nieopryskiwanych kartoflach może wyrządzić nieraz ogromne straty. Ten sam grzybek, który napada na katofle, powodując zarazę może w pewnych warunkach napastować też i pomidory jak zdarzyło się to w roku zeszłym. Pamiętamy dobrze, że straty poniesione przez producentów pomidorów w zeszłym r o k u, były znaczne. P o n i e w a ż z zabitych przez zarazę roślin mnóstwo zarazków mogło się na ten rok przechować nie jest rzeczą wykluczoną, że i w roku 1947 ta sama choroba może się powtórzyć.

Ze względu na to podajemy niektóre dane, uzyskane w stanie Florida, gdzie pomidory są

w olbrzymich ilościach produkowane, wskazujące na sposoby walczenia z zarazą na pomidorach (late blight of tomatoes). Wyniki te wskazują na to, że można pomidory przed zarazą całkowicie zabezpieczyć stosując podane niżej opryskiwania. najlepsze wyniki dał nowy stosunkowo związek zwany Dithane (d-14), którego użyto dwie kwarty na 100 galonów wody, dodając do tego funt siarczanu cynku (zinc sulphate) i pół funta uwodnionego wapna (hydrated lime).

Opryskiwania stosować należy co tydzień aż do czasu kiedy okaże się, że w okolicy choroba przybiera poważne rozmiary. W takim wypadku należy opryskiwać co pięć dni.

Jeżeli zarazy nie widać, opryskiwanie raz na tydzień wystarczy. W każdym bądź razie powinno być ono dokładne, aby zarówno dolna strona, jak i górna strona liści została dokładnie pokryta.

Kiedy pomidory są młode około 100 galonów cieczy opryskującej wychodzi na akr, gdy krzaki są już duże trzeba na akr zużyć około 200 galonów.

Z innych materiałów dobre wyniki w zwalczaniu zarazy pomidorowej dał Phygon, środek używany także do opryskiwania sadów. W niektórych wypadkach stosowano też opylanie pomidorów przy pomocy proszków, zawierających związki miedziowe, (7 per cent metalic copper), używając od 40 do 50 funtów takiego proszku na akr i uzyskując doskonałe wyniki.

W stanach północnych zaraza pomidorowa nie przybrała tak wielkich rozmiarów w zeszłym roku, jak to miało miejsce w stanach południowych, ale też dobrze dała się we znaki.

Dla tych, którzy pragną wypróbować nowe środki przeciwko zarazie, polecamy Phygon i Dithane, o których wspominaliśmy poprzednio.

Inni pozostać mogą przy środkach dotychczas używanych, należy tylko zwiększyć czujność i opryskiwać częściej, niż to się robiło dotychczas. Odnosi się to zwłaszcza do dużych plantacji, gdzie pomidory produkuje się dla fabryk przetwórczych.

Kiedy i Jak Zbierać Miód

O ile rój wyszedł z zimy zdrów i silny, a później normalnie się rozwijał, dajemy mu już w początkach czerwca nadstawkę, w której szybko się zagospodaruje. Jeżeli pożytek czyli nektar na kwiatach jest duży, już po kilku dniach nadstawki są prawie pełne i pszczoły zaczynają poszywać to znaczy pokrywać plastry środkowe, do których przede wszystkim noszą miód, gdyż mają do nich najbliższą drogę.

Gdy tylko zauważymy, że pszczoły poszywają plastry środkowe, przestawiamy te plastry na brzeg nadstawki, wstawiając na ich miejsce plastry brzeżne.

Do wytrząsania miodu przystępujemy dopiero wtedy, gdy większość plastrów jest już poszyta, gdyż tylko wtedy możemy być pewni, że miód jest zupełnie dojrzały.

Jak wiemy bowiem, nektar kwiatowy, z którego pszczoły robią miód, zawiera bardzo dużo wody. Pszczoły nie zasklepiają też od razu komórek zalanych miodem, a czekają, aby nadmiar wody z niego wyparował.

Dla przyśpieszenia przy tym dojrzewaniu miodu pszczoły przenoszą się co kilka dni z jednych komórek do drugich, przy czym miód miesza się ze śliną pszczelą, dzięki czemu zmienia się jego skład chemiczny.

Dopiero gdy miód jest zupełnie dojrzały, pszczoły przykrywają pomórki wieczkami, czyli — jak to się mówi — poszywają plaster. Z tą chwilą dopiero możemy miód zabierać. W przeciwnym razie miód, zawierający dużo wody łatwo się psuje i fermentuje.

Odebranie miodu z nadstawek jest stosunkowo mniej kłopotliwe, niż z plastrów gniazdowych. O ile mamy zapasową nadstawkę, której plastry służą do zastąpienia odbieranych plastrów z miodem, to nie przeszkadzamy nawet pszczołom w pracy, a sami nie narażamy się na pożądlenie.

Ramki wyjmujemy pojedyńczo, otrząsając je starannie i omiatając z pszczół. Wstawiamy je do zapasowej skrzynki nadstawkowej, z którą następnie przenosimy do izby, gdzie mamy miód wytrząsać. Izba ta musi mieć szczelne drzwi i okna, aby pszczoły nie mogły się do niej dostać.

Obecnie powszechnie używane są do wytrząsania miodu tak zwane miodarki, czyli wirówki do miodu. Wirówki te są różnej wielkości. Dla przeciętnej jednak pasieki najodpowiedniejszą jest miodarka 2-plastrowa. Jedno-plastrowa nie opłaca się bo choć kosztuje nieco taniej, ale za to robota idzie bardzo wolno.

Przed włożeniem ramki z miodem do wirówki trzeba starannie poodsklepiać wszystkie komórki. Do odsklepiania miodu są specjalne noże, ale są one dość kosztowne, można je więc zastąpić zwykłym nożem pszczelarskim, który trzeba tylko dobrze naostrzyć i często obmywać z miodu w ciepłej wodzie, bo, gdy jest tępy lub obmazany miodem, nie zrzyna wieczek i psuje plaster.

Odsklepiając plaster, należy zaczynać od dolnej jego części i ukośnie ścinać ku górze, gdyż w ten sposób zupełnie nie niszczy się komórek. Czasem pszczoły nadbudowują tak bardzo plaster, że nie mieści się w miodarce. Trzeba go ściąć. W przeciwnym razie przy wpychaniu go siłą do miodarki zbyt wysokie komórki gniotą się i miód prawie zupełnie z nich się nie wydostaje. Ścianki zaś nie marnują się, bo można je użyć na miód sytny albo dać do wylizania pszczołom, a zwłaszcza młodym rojom, które dobrze jest zawsze podkarmiać.

Odsklepione plastry zawieszamy w wirówce, opierając równo końcami górnej beleczki. Początkowo obracamy wirówkę wolno, a po 3 — 4 obrotach plastry wyjmujemy i przekręcamy na drugą stronę. Jest to o tyle konieczne, że miód w komórkach zwróconych ku wnętrzu

wirówki przy szybkich obrotach ciśnie gwałtownie na środkową ścianę plastra, co może spowodować wyłamanie się plastra.

Tymczasem po 3 — 4 obrotach miód z komórek zewnętrznych wyleci do połowy i dlatego też po przełożeniu plastra na drugą stronę możemy bez obawy obracać wirówkę znacznie szybciej i aż do zupełnego wypróżnienia komórek. Wtedy plastry ponownie obracamy aby wytrząsnąć z nich resztę miodu.

Wytrząsanie miodu z plastrów gniazdowych odbywa się podobnie, jak i z plastrów nadstawkowych. Trzeba tu jedynie zachować większą ostrożność, gdyż plastry gniazdowe są większe i cięższe. Łatwo się też wyłamują. Trzeba więc zwrócić większą uwagę na powolne obracanie miodarki po włożeniu do niej pełnych plastrów.

Ponadto miód w plastrach gniazdowych, do których pszczoły przede wszystkim znoszą zapasy, jest zwykle bardziej dojrzały i wskutek tego bardziej gęsty.

Trudno go też wytrząsać a niekiedy, gdy na dworze jest chłodniej, nie chce wylatywać zupełnie z komórek. W takim wypadku trzeba plastry odebrane pszczołom, wstawić na noc do dobrze ogrzanej izby i dopiero nazajutrz, gdy miód stanie się bardziej płynny, przystąpić do wytrząsania.

Miód, wydostając się z komórek, spływa po ścianach miodarki na dno i powoli gromadzi się, aż prawie dostaje do wachlarzy. Gdy tylko to zauważamy, musimy miód spuścić przez dolny kran, gdyż w przeciwnym razie może wyciekać przez szparę w nasadzie wachlarzy.

Ponieważ w wytrząsanym miodzie znajduje się zawsze dużo krupinek wosku, resztek ścinanych wieczek, itp., lepiej jest naczynie, do którego miód spuszczamy, przykryć gęstym sitkiem. Najodpowiedniejsze jest sito z drutu miedzianego.

W większych pasiekach, gdzie zwraca się baczną uwagę na to, aby miód był zupełnie czysty, nie kładzie się wytrząśniętego miodu od razu do naczyń, z którymi ma być sprzedany, ale najpierw zlewa się do tzw. zlewaczy. Jest to zwykła beczka z otworem u dołu. W beczce tej miód ustaje się, przy czym na wierzch spływają wszystkie paprochy, a na dół opada miód gęsty, dojrzały.

Po kilku dniach, wyjąwszy czop z dolnego otworu, ulewa się miód ostrożnie do właściwych naczyń. O ile zachodzi obawa, że miód nie jest zupełnie dojrzały, spuszcza się tylko część, pozostawiając górną jego warstwę, do której można dolać znów następną partię miodu.

W każdym razie nie można miodu zaraz po wytrząśnięciu szczelnie zamykać, a należy go najpierw przykryć rzadkim płótnem lub muślinem i trzymać w suchym, przewiewnym miejscu, dopóki zupełnie nie dojrzeje.

Wtedy dopiero można go na dobre opakować, ale nadal trzeba trzymać w suchym miejscu, bo miód łatwo wciąga w siebie wilgoć i wtedy fermentuje, tracąc dużo na wartości.

Pożytek z Chwastów

Wszelka roślinność rosnąca w ziemi, zabiera z niej to czym się żywi. Uprawianie na tym samym kawałku ziemi tego samego gatunku zboża czy innych roślin, wyczerpie zupełnie ziemię z tych składników, jakie roślinom są potrzebne.

Tylko rejony leśne lub też stojące odłogiem nieużytki nie jałowieją, z tej przyczyny, że rosnąca na nich roślinność, składająca się z ziół, chwastów, traw paproci itd., po wyrośnięciu i wydaniu nasienia, pozostaje na tym samym miejscu.

Jeśli nie wyschnie z posuchy, to zważy ją pierwszy przymrozek. Pozostawiona na miejscu roślinność poddana przemiennym działaniom atmosferycznym, zaczyna powoli rozkładać się pod działaniem bakterii. Proces ten zwalnia wszystkie znajdujące się w roślinie składniki i wraca je ziemi.

Dlatego to tak zwane nowiny, to znaczy grunta nieuprawiane, plenią się tak bujną roślinnością. Nawożone są one obficie tą roślinnością którą sokami swymi w ciągu okresu rozwoju wykarmiły.

Tak się dzieje na nieużytkach, gdy zaś chodzi o ziemie uprawne, zmuszeni jesteśmy tępić chwasty, by nie okradały roślin służących nam za pożywienie. Jednakże i te wyplenione chwasty staną się dla nas pożyteczne. Przy małym z naszej strony staraniu, zwrócą one ziemi te składniki, jakie z niej dla utrzymania się przy życiu pobrały.

Po prostu wszystkie wyplewione zielska oraz odpadki roślinne z kuchni, przerabiamy na kompost. Każdy ogrodnik wie, jak wartościowym materiałem dla ziemi, na której hoduje warzywa jest kompost, powstały z przeróbki roślin, liści opadłych z drzew, skoszonej trawy itp.

W tym celu, w jakimś odległym kącie ogrodu czy podwórza, zakłada się stos kompostowy, na który znosi się wszelką zbywającą roślinność. Na założenie stosu kompostowego wystarczy miejsca trzy stopy w kwadrat.

Odpadków roślinnych nie trzeba zbyt twardo ubijać na stosie, gdy do rozłożenia roślinności potrzebna jest cyrkulacja powietrza. Gdy stos rośnie w zwyż w miarę dokładania chwastów i innych odpadków roślinnych, dobrze jest dołożyć jedną lub dwie łopaty ziemi ogrodowej lub nawozu. — Znajdujące się w ziemi bakterie poczną przerabiać świeżą roślinność.

Przystępując do zakładania stosu kompostowego, trzeba mieć dosyć materiału, by ułożyć z niego stos 4 do 5 stóp wysokości. Na wierzchu stosu nasypuje się znowu ziemi, w której robi się w środku nieznaczne wgłębienie. Będzie się tutaj zbierać woda deszczowa. Woda przenikając w głąb, utrzymywać będzie stos w wilgoci.

Wewnątrz stosu rozpoczyna się fermentacja, którą utrzymujemy przez częste polewanie stosu wodą, aby złożony w nim materiał nigdy nie był suchy.

Założony na początku lata, stos kompostowy, należy przerobić trzy razy w ciągu lata. Przez przerobienie rozumie się

obrócenie materiału widłami dla zapewnienia mu równomiernego gnicia. W czasie przeróbki, która rozrywa i rozdrabnia liście i badyle, polewa się materiał wodą lub rozcieńczoną gnojówką, skutkiem czego gnicie będzie postępowało równo w całym stosie, bez dopuszczenia doń pleśni.

Tak przygotowany stos, będzie gotów do użytku dopiero przyszłej wiosny. Nadchodzącej jesieni należy go nakryć jakimkolwiek materiałem, jak mierzwą słomiastą, lub łęcinami z kartofli, by nie przemarzł w czasie zimy. Z nadejściem wiosny odkrywa się stos i przerabia widłami.

Teraz jest już gotowy do użycia jako nawóz. Układa się go po trosze w rządkach wzdłuż posadzonych flanców. Ma on nadzwyczajne działanie na rozwój i wzrost naszych warzyw czy kwiatów, gdyż odżywia je doskonale a tym samym przyspiesza ich wzrost.

Sterylizacja Ziemi w Ogrodzie

Sterylizacja ziemi polega na wyniszczeniu wszystkich szkodliwych organizmów, głównie grzybków, jakie znajdują się w ziemi. Chodzi też często o wyniszczenie owadów i robaków, takich na przykład, jak nematody.

W praktyce rolniczej sterylizację stosuje się czasem na wielką skalę, kiedy pole opanowane jest przez nematody i nie można na nim uprawiać żadnego plonu w sposób zadawalający.

Znacznie jednak częściej stosuje się sterylizację na małą skalę, a mianowicie w szklarniach. Chodzi tu najczęściej o to, żeby skrzynki, w których siejemy rozsadę warzyw lub kwiatów oczyścić z pasożytniczych grzybków, które powodują chorobę zwaną damping off. Choroba ta polega na tym, że młode roślinki tuż po wykiełkowaniu i wydostaniu się nad ziemię zaatakowane są przez grzybki tuż nad powierzchnią ziemi, wywracają się, więdną i giną.

Znamy różne metody sterylizacji ziemi. Zaczniemy od najprostszych, które mogą być używane na niewielką skalę. Powiedzmy, że ktoś chce u siebie w skrzynce na oknie wyprodukować rozsadę do swojego użytku.

Może do tego użyć odpowiednio przygotowanej ziemi bez sterylizacji, ale dla pewności lepiej sterylizację przeprowadzić, ale wtedy nie będzie nasza rozsada narażona na damping off.

Przygotowaną już skrzynkę ziemi wynosimy na dwór i polewamy z czajnika, gotującą się wodą. Ukrop zabije wszystkie grzybki, jakie w ziemi się znajdują. Musi go być jednak odpowiednio dużo.

Jeśli mamy więcej ziemi, to zamiast gotującej się wody można użyć pary. Ziemię, którą chcemy sterylizować układamy warstwą na dwanaście cali głęboką, a wśród tej warstwy umieszczamy czterocalowe dreny (agricultural tiles). Jeden rząd dren od drugiego umieszczamy co dwie stopy. Zakończenie każdego rzędu zatykamy ziemią, z drugiej zaś strony do dreny wpuszczamy parę przez dwie godziny.

Po upływie dwóch godzin zatrzymujemy parę, a warstwę ziemi nakrywamy derkami lub papą. Ten sposób sterylizowania używany jest przez właścicieli szklarni i inspektów częściej niż wszystkie inne sposoby, a to dlatego, że wpływa bardzo dobrze na fizyczne własności gleby.

Są też i chemiczne środki, które stosuje się do sterylizacji. Jednym z najstarszych jest formalina (formaldehyde). Gotową formalinę kupioną w sklepie rozcieńcza się w ten sposób, że na jedną kwartę formaliny bierze się pięćdziesiąt kwart wody. Ziemię układa się w warstwę sześć cali głęboką. Polewa się ją roztworem formaliny w ten sposób, aby jeden galon roztworu wyszedł na jedną stopę kwadratową tej właśnie warstwy ziemi.

Po polaniu ziemi formaliną nakrywamy ją papierem, papą lub derkami na dwadzieścia cztery godziny. Po 24 godzinach odkrywamy i pozwalamy wyschnąć przez dwa tygodnie. Do tego czasu formalina wyparuje z ziemi i można już w niej sadzić wszelkie rośliny.

Dość często jeszcze używany jest do sterylizacji ziemi gaz łzawiący czyli chloropikryna (tear gas or chloropicrine). — Sprzedawana pod nazwą Larvacide używana jest przy pomocy specjalnych aplikatorów. Ostatnio jednak wchodzą nowe środki chemiczne do sterylizacji, ale w świecie ogrodniczym żaden z nich nie jest tak popularny, jak opisany uprzednio sposób sterylizacji przy pomocy pary.

Jeżeli ziemia jest należycie wysterylizowana nie zawiera wtedy żadnych grzybków, ani zarazków, które zagrażać by mogły posianym na niej czy też posadzonym roślinom. Grzybki takie dostać się mogą jednak czy to z powietrza, czy też z jakimś innym materiałem, który został lekkomyślnie rzucony na wysterylizowaną ziemię.

Z tego też powodu sterylizację ziemi przeprowadza się bezpośrednio przed jej użyciem. Jest też rzeczą oczywistą, że w taką ziemię powinno się siać nasiona, które były uprzednio zaprawione chemicznymi środkami zabijającymi również zarodki grzybków i inne zarazki.

Siew i Sadzenie Warzyw

Niejeden ogrodnik z amatorstwa, czeka z niecierpliwością, aż ziemia obeschnie, żeby zacząć siać i sadzić warzywa, z jakich będzie korzystał przez całe lato. Mniej doświadczonego ogrodnika kusi coś by wyjść do ogrodu i zacząć kopać w tym błotku, gdzie niedługo znajdą się szeregi rzodkiewek sałaty i innych przysmaków.

Niema nic gorszego nad taki pośpiech. Kopiąc przepojoną wodą ziemię, ubijamy ją tak, że

biedne nasze roślinki nie będą mogły jej przebić swymi słabymi korzonkami, jeśli nawet wykiełkują, nie podusiwszy się wpierw z powodu braku powietrza.

Kopać należy gdy ziemia trochę podeschnie, a czy ziemia gotowa jest do obróbki możemy sprawdzić w następujący sposób: ulepiamy kulę ziemi i kładziemy ją na roztwartej dłoni. Jeśli ziemia należycie podeschła, kula rozleci się. Jeśli zaś ziemia zawiera za dużo wody, kula zachowa swój kształt.

Ciepłe słońce wiosenne osuszy wilgoć, wyciągnie ją z ziemi i wtenczas dopiero zabierzemy się do przygotowania ziemi pod siew i sadzenie.

W małych ogródkach ziemię przeważnie uprawia się ręcznie, bo tam pługiem nie nawróci. Trzeba więc ziemię skopać, zapuszczając łopatę w ziemię na głębokość ośmiu cali, najwyżej dziesięciu.

Skopana ziemia staje się pulchna dla korzonków, które w niej dobrze się rozgałęziają i znajdują potrzebną w niej ilość powietrza. Roślina, tak samo jak człowiek, potrzebuje powietrza do życia. Korzenie roślin bez powietrza żyć nie mogą.

Jednakże ziemia nie może być rozproszkowana, gdyż wtenczas nie obejmuje dość ściśle korzonków i nie zasila ich sokami, a przytym nazbyt prędko wysycha z wilgoci. W takich warunkach ziarenko albo nie zakiełkuje, albo też po zakiełkowaniu zginie.

GŁĘBOKOŚĆ SIEWU

Nie wystarczy wrzucić nasion do sprawionej ziemi. Trzeba jeszcze dowiedzieć się jakie dać warunki każdemu z osobna gatunkowi rośliny. Jedne z nich bowiem wymagają płytkiego okrycia ziemią, inne głębszego.

Drobne nasionka warzyw ogrodowych sieje się przeważnie na głębokość jednego cala, zaś nasienie selera umieszcza się w ziemi jeszcze płyciej. Natomiast groszek i kukurydza wymaga głębokości 2 do 3 cali, a w niektórych wypadkach sadzi się groszek jeszcze głębiej.

Jeżeli ziemia była zaorana na dłuższy czas przed siewem, na tyle że stała się bryłowata i stwardniała, trzeba ją przed siewem zabronować i nie zwlócząc dłużej przystąpić do siewu, jak tylko odpowiednia temperatura na to pozwoli. Poleca się także siać po deszczu, a nie przed deszczem, bo ten wybije ziarenka na wierzch albo spłucze je w bruzdę. Jest jeszcze jedna przyczyna dla której sieje się po deszczu, ta mianowicie, że namokła od deszczu ziemia zasycha i skorupieje, jeśli więc nawet nasiona nie zostały wypłukane, to słabym ich kiełkom jest bardzo trudno przebić się przez tę skorupę i wydobyć na powierzchnię gdzie je nagrzewać i zasilać będzie słońce.

Może się jednakże i tak zdarzyć, że mimo wszelkich ostrożności ze strony ogrodnika, deszcz niespodziewanie spadnie tuż po zasiewie i ziemia oczywiście zeskorupieje. W takim wypadku nie pozostawia się siewu jego losowi. Trzeba mu przyjść z pomocą w ten sposób, że ogrodnik powierzchnię zagonów czy grzęd rozbija ostrożnie grabiami, tak aby rozkruszyć ziemię, lecz nie naruszyć nasion.

PORA ZASIEWU

W tak wielkim kraju są różne rodzaje klimatów, dlatego też nie można ustalić jednej pory siewu i sadzenia i same nasiona mają różne co do tego upodobania. Naprzykład warzywa wczesne, takie jak rzodkiewka, szpinak, sałata i cebula, mogą być posiane skoro tylko można przystąpić do obróbki ziemi.

Nasiona warzyw wczesnych mogą pozostawać nawet pod śnieżnym okryciem, nietylko bez żadnej dla siebie szkody, ale przemarzanie i następne roztajanie, pobudza ziarno do szybszego kiełkowania.

Nietrudno jest pobudzić do kiełkowania nasiona posiane w w i l g o t n ą ziemię piaszczystą, czarnoziem lub ziemię posiadającą dużą zawartość próchnicy. Inaczej rzecz się przedstawia gdy mamy siać w glinę mokrą i zimną, która pod promieniami słońca zasycha, co utrudnia wielce przebicie się wschodzących roślinek na powierzchnię.

Licząc się z tym, że wiele z tych nasion nigdy z tego powodu nie wzejdzie, trzeba z konieczności rzucać w ziemię większą ilość nasienia, niżby wymagała tego potrzeba na innej glebie. Zwiększa to oczywiście wydatek na nasienie, ale też zabezpiecza przed późniejszymi stratami, wynikającymi ze zbyt rzadkiego zasiewu.

Wskazanym jest dodanie do jakiegokolwiek nasienia trochę nasion rzodkiewki, gdyż ta, jako szybko wschodząca roślina, zaznaczy wyraźnie rządek z zasianym warzywem, co wielce ułatwi wczesne plewienie chwastów, bez uszkodzenia wybijających się warzyw.

Skoro tylko roślinki owe podrosną na tyle, że można je będzie rozpoznać, rola rzodkiewiek jako wskaźników, jest skończona, a zatym należy je wyrwać, by niepotrzebnie nie przeszkadzały w dalszym rozwoju właściwych warzyw.

PRZERYWANIE

Nie każde ziarno rzucone w ziemię trafi na odpowiednie dla siebie warunki, jak również nie każde posiada tyle soków, by obudzić się do życia. Mając to na uwadze, rzucamy w ziemię więcej ziarna. Nadmiar wschodzących roślinek wskazuje nam, że nasienie było dobre i warunki odpowiednie, lecz o tym dowiedzieliśmy się dopiero po wzejściu zasiewów.

Chcąc uniknąć niepewności jak i strat wypływających z lichego siewu wolimy posiać nasienie gęściej, a później przerzedzić wschodzące roślinki. Strata powstała stąd jest bardzo nieznaczna. Koniecznym jest zatem przerywanie zbyt gęstych zasiewów, bo rośliny rosnące za gęsto, nie wykształcą się odpowiednio, to też nieprzerywanie jest najczęstszym powodem nieudawania się uprawy takich roślin, jak pietruszka, marchew, buraki itp.

Gdy warzywa te wzeszły dość gęsto, a nie zostały przerwane odpowiednio, to wydadzą na ogół plon mniejszy, a w dodatku złożony przeważnie z drobiazgu, pozbawionego prawie zupełnie wartości. Przerywanie robi się jednocześnie z plewieniem.

Unikać trzeba dla przerywania pory zbyt suchej, na zwięzłych bowiem ziemiach, roślinki nie dadzą wyrwać się z korzonkami i znaczna ich ilość będzie miała urwaną natkę. Korzeń pozostanie w ziemi. Takie roślinki przez jakiś czas zahamowane są we wzroście, ale później wydają nowe liście, lecz jako przyszły plon, pozostaną one bez wartości

i obecnością swą na grzędzie tylko innym przeszkadzają we wzroście.

(Ciąg Dalszy Nastąpi)

PRZESADZANIE

Są warzywa które sieje się w skrzynki, w inspektach zimnych lub ciepłych, a gdy roślinki dojdą do pewnej wielkości przesadza się je na stałe stanowiska. Do takich warzyw należą pomidory, sałata, selery, kapusta itd.

Niektóre z tych rozsad traktuje się jako poplon w tym samym sezonie, jak naprzykład selery, które przesadza się do gruntu po sprzęcie wczesnego groszku lub rzodkiewki.

Powodzenie w przesadzaniu rozsady, (zwanej także flancami), uzależnione jest od korzystnych warunków atmosferycznych. Przesadzać należy w ziemię wilgotną, lecz nie mokrą i nie mażącą się. Jeżeli gleba jest sucha w czasie przesadzania, to trzeba ją koniecznie podlać, bo inaczej przesadzanie nie powiedzie się.

SKRACANIE WIERZCHOŁKÓW ROZSADY

Dobrą jest rzeczą przed przesadzaniem poskracać wierzchołki rozsady warzyw takich, jak kapusta, selery, kalafior i tym podobne, kiedy te są jeszcze w skrzynce czy w rozsadniku.

Ukraca się roślinki o jedną trzecią, czasem nawet do połowy, przez ukręcenie łodyżki w palcach lub ścięcie odpowiednimi nożycami. Jeżeli rozsada odznacza się zbyt długimi korzeniami, to i te dobrze jest przykrócić, operacja taka nic im nie zaszkodzi, a ułatwia wielce robotę przy przesadzaniu do gruntu.

WYDOBYWANIE ROZSADY Z ZIEMI

Wykopywanie rozsady z ziemi musi być dokonane z wielką ostrożnością. Każda roślinka ma wtenczas tylko szanse przyjęcia się, jeśli posiada własne ukorzenienie w bryle korzeniowej. To też niebezpiecznym dla roślinek jest osypywanie ziemi otaczającej korzenie. Aby tego uniknąć należy przed wydobyciem rozsady podlać rozsadnik, by ziemia nabrała ścisłości.

Przy takiej roślinie należy ziemię obcisnąć palcami, by w ten sposób utworzyć bryłę korzeniową, z którą przenosi się rozsadę na nowe stanowisko. Najlepiej jest przystąpić do przesadzania rozsady około godziny czwartej po południu. W tym czasie jest wilgoć w powietrzu, która zwiększa się stale ku wieczorowi. Wilgotny chłód wieczoru i nocy, orzeźwi nadwątlone roślinki i wzmocni przed ostrymi promieniami słońca, jakie je oczekuje następnego dnia.

Rrzecz prosta że w czasie pochmurnej pogody, można rozpocząć przesadzanie o jakiejkolwiek porze dnia.

Jeśli słonko grzeje za mocno, trzeba koniecznie zabezpieczyć rozsadę jakimś cieniowaniem. Nadają się do tego skrzynki drewniane, uniesione nieco od ziemi, by dawały dopływ powietrza. Albo torebki papierowe, doniczki kwiatowe i tym podobny materiał, nie trudny do zdobycia w żadnym gospodarstwie.

OBCISKANIE ROZSADY

Przy przesadzaniu rozsady na nowe stanowisko, ważną jest rzeczą by wokół każdej roślinki obcisnąć ziemię. Jest to tak ważne, jak i ścisłe przyleganie ziemi do ziarna po zasiewie i to dla tych samych powodów.

Im bardziej ziemia jest sucha w czasie przesadzania, tym silniej należy ją uciskać wokół bryły korzeniowej. Jeżeli zaś ziemia jest mokra, wystarczy lżejszy nacisk. Do obciskania ziemi używa się wąskiej deszczułki pewnej długości, której przyłożenie uciśnie od razu ziemię na większym kawałku, albo też udeptuje się ziemię stopą.

Wybór któregokolwiek z tych sposobów, uzależniony jest od rodzaju warzyw ich ilości i czasu, jakim ogrodnik rozporządza. Dobrze jest także wsadzając rozsadę do ziemi, włożyć ją do przygotowanego dołka z częścią łodyżki, choćby nawet do połowy. Łodyżki te są bardzo wiotkie, a im dłuższe, tym bardziej narażone są na wyparowanie zawartej w nich wilgoci.

HARTOWANIE ROZSADY

Jeżeli n a s i o n a wysiewamy wprost do gruntu, to powstała stąd rozsada jest przystosowana do warunków atmosferycznych, w jakich później będzie wzrastała. Jeżeli zaś wysiewamy nasiona w skrzynki pod szkłem, w inspekty gorące czy zimne to musimy zwolna hartować rozsadę, przed przeniesieniem jej na grunt.

Roślinki te hodowane pod szkłem są bujne, lecz wątłe, gdyż chronione przed zimnem rosną szybko. Chcąc je przygotować do późniejszych warunków i nadać im odporność do zniesienia nie tylko chłodu, ale i lekkiego przymrozku, musimy stopniowo unosić okrywające je szkło i oziębiać otaczające je powietrze, aż dojdziemy do temperatury, jaka jest na otwartym powietrzu.

W rezultacie takiego postępowania, roślinki hamują wzrost, a cała energia ich idzie na wzmocnienie tkanki. Naprzykład dobrze zahartowaną rozsadę kapusty, poznajemy po jej niebieskawym kolorze. W ten sposób należy hartować rozsadę kalafiorów i selerów, jako czułych na przymrozki.

SKRZYNECZKI I BLASZANKI

Do wysiewania nasion na rozsadę, odpowiednie są skrzyneczki, a także nadają się do tego celu puszki blaszane po konserwach, po obcięciu z nich wieczka i wywierceniu dziury w dnie dla odprowadzenia wody. Sadzi się także nasionka w małe odpowiednie dla tego celu doniczki, lecz z tymi jest więcej roboty, aniżeli gdy się rozporządza drewnianą skrzyneczką.

Przytem łatwiej jest załadować skrzynki na wóz, by wywieźć w pole, zaś po posadzeniu rozsady, te same skrzynki służyć będą do cieniowania posa-

Obrączkowanie Jabłoni

Niejednokrotnie zdarza się, że właściciel małego ogrodu posadził jabłoń i cierpliwie czeka kilka lat na owoce, wyglądając co roku kwiecia i owocu. Nieraz i 10 lat dobiega, a pięknie rosnąca jabłoń nie zakwitła jeszcze. Właściciela zbiera szewska pasja na takie "próżniactwo", ale także nurtuje go ciekawość co do przyczyn dla których jabłoń nie kwitnie i czy po zbadaniu przyczyn, nie dałoby się coś zaradzić by zmusić drzewo do kwietnienia i owocowania.

Przyczyny mogą być różne. Są takie odmiany, które z natury bardzo późno zaczynają kwitnąć i owocować. Najbardziej typową w tej grupie jest Northern Spy, która zakwita czasem dopiero wtedy po raz pierwszy, gdy ma 12 lub 15 lat. Są i inne odmiany o tych samych tendencjach.

Pamiętać trzeba, że w drzewach owocowych, zwłaszcza w młodych istnieje zawsze konkurencja między wzrostem samych gałązek, a kwitnieniem.

Im silniej młode drzewko rośnie, tym później zakwitnie. Jeżeli jabłoń rośnie na dobrej ziemi i dobrze nawożonej, to rośnie tak szybko, że wszystkie składniki odżywcze zużywane są na budowę gałązek i liści, a nic nie zostaje na budowę kwiatów.

To jest najczęstszy powód, dla którego drzewa tak późno zaczynają kwitnąć.

Można w tym wypadku zmusić drzewo do szybszego zakwitnenia przy pomocy różnych sposobów. Trzeba przede wszystkim przestać glebę wokoło drzewa nawozić, a zwłaszcza unikać należy nawozów azotowych, oraz obornika. Gdy i to nie pomaga, można uciec się do obrączkowania (ringing).

Obrączkowanie polega na zdjęciu wąskiego (¼) cala paska chory z pnia wczesną wiosną. W ten sposób nie dopuścimy z ziemi do korony substancji mineralnych i powstrzymamy wzrost drzewa.

Zachowujemy jednak ostrożność w obrączkowaniu, żeby nie zdjąć zbyt szerokiego pasa kory, bo możemy drzewo o śmierć przyprawić. Wąska obrączka zarośnie szybko i krzywdy drzewu nie zrobi, a zmusi je do założenia pąków kwiatowych, które rozkwitną na rok przyszły.

Drzewa młodego, które nie kwitnie, nie należy przycinać (pruning), bo to opóźnia kwitnienie. Musi ono mieć dużo światła i słońca, bo w cieniu nie będzie kwitło.

Dla ogródków domowych, nie dla sadów handlowych, nadają się najlepiej drzewa karłowe (dwarf fruit trees). Są to drzewa które nawet w późnym wieku są zawsze malutkie.

Trzeba je sadzić blisko siebie, co 10 stóp lub gęściej. Zaczynają one kwitnąć i owocować już na przyszły rok po posadzeniu. Nawet takie odmiany, jak wspomniana Northern Spy, w postaci drzewka karłowego da nam pierwsze owoce w rok po posadzeniu.

Drzewka karłowe wymagają dokładnej uprawy, ale za to łatwo je opryskiwać i bronić przed owadami i chorobami, łatwo z nich owoc zrywać. Dla amatorów ogrodników nie ma nic lepszego, niż drzewka karłowe.

Wiosenne Opryskiwanie Drzew Owocowych

Z nadejściem wiosny oczekuje sadowników a także właścicieli paru drzewek owocowych, ważna czynność, od której w dużej mierze zależy przyszły plon owoców. Czynnością tą jest opryskiwanie drzew środkami owadobójczymi i przeciwgrzybkowymi.

Owady—niedosyć że same niszczą w rozmaity sposób drzewa i ich owoce — to jeszcze przenosząc się na skrzydłach przez dalekie nieraz przestrzenie, przynoszą na sobie różne zarazki chorób grzybkowych i zarażają nimi nasze zdrowe drzewa.

W taki sposób rozszerza się najbardziej dokuczająca gruszom i jabłoniom choroba zwana struposzem (scab). Natomiast wiśnie i brzoskwinie cierpią wielce od brązowej zgnilizny (brown rot). Zarodniki grzybków znajdują się na powierzchni liści. Skrapianie odpowiednimi środkami i nadewszystko o właściwym czasie, sprawi, że trucizna pokryje liść, nie dopuszczając do kiełkowania zarodników szkodliwego grzybka. Na owady niszczące nam plon, są również skuteczne środki. Stosowanie ich połączone jest z pracą i kosztami, ale koszta te i wysiłek wypłacają się nam stokrotnie w pięknym zbiorze zdrowego, dorodnego owocu.

Opryskiwanie drzew wymaga dużej dokładności. Człowiek mało w tej pracy doświadczony, skieruje strumień wody w taki sposób by pryskał w górę. Rezultat jest ten, że środkowe gałęzie i dolne są dokładnie zmoczone, a szczyty — przeważnie całkiem suche. Z tego względu konieczną jest rzeczą skupić całą uwagę na szczytach drzew, nie martwiąc się o dolne ich gałęzie. Spadająca ze szczytów ciecz pokryje je dokładnie. Należy również uważać by nietylko wierzchnią ale i spodnią część liści dokładnie opryskać. Szkodniki takie jak rozmaite mszyce, usadawiają się na spodniej stronie liścia, gdzie znajdują wygodne schronienie przed deszczem który by je zmył, przed słońcem które by im nadmiernie dogrzewało jak i przed naturalnymi wrogami.

Dokuczliwym szkodnikiem drzew owocowych, jest czerwony pajączek (red mite), tarczyki (scales) i mszyce (aphids). Przeciw tym szkodnikom skuteczny jest 3-procentowy olej mineralny (3 per cent oil spray) lub DN-oil spray, w skład którego wchodzą związki dwunitrowe. Ten rodzaj opryskiwania stosuje się, kiedy pączki na drzewach są już nabrzmiałe, ale jeszcze nie rozwijają się. Nazywa się ono— delayed dormant.

Drugie opryskiwanie stosuje się gdy pączki nabiorą już wyraźnych kształtów, lecz jeszcze nie różowieją (pre-pink spray). To opryskiwanie ma na celu zabicie zarodników grzybka. Używa się do tego opryskiwania materiału który niszczy grzybki, a więc siarki. W handlu dostaje się odpowiedni środek, jakim jest siarka koloidalna (wettable sulphur). Sposób użycia podany jest na paczce z siarką. Trzeba się do niego ściśle stosować, aby otrzymać oczekiwane rezultaty.

Kiedy pączki drzew poczynają różowieć, ale jeszcze kwiat się nie otwiera, następuje trzecie opryskiwanie do którego bierze się siarkę koloidalną i arsenian ołowiu (lead arsenate). Te dwa środki zmieszane razem według przepisu, skutecznie tępią owady, jakie w tym czasie już się ukazują.

Gdy drzewa zakwitną, to znaczy gdy z kwiatów opadną białoróżowe płatki, stosuje się czwarte opryskiwanie (calyx spray), opryskuje się drzewa siarką koloidalną z dodatkiem arsenianu ołowiu. Gdyby na drzewach pokazały się w tym czasie mszyce, to należy dodać do tego roztworu trochę nikotyny, od której mszyce giną.

Dalej następują opryskiwania tymi samymi środkami, w odstępach dwóch do trzech tygodni. Ostatnie z nich przypada na 1-go lipca.

Tego rodzaju walka przeciw chorobom i szkodnikom zapewni nam piękny plon, a więc warto podjąć trochę trudu, by z drzewka owocowego mieć nieco więcej pożytku niż dawany latem cień.

Sady Potrzebują Wapnowania

Drzewa owocowe naogół nie są wrażliwe na kwasotę gleby. Rosną stosunkowo dobrze nawet na glebach kwaśnych, nie znoszą natomiast gleb zasadowych, takich jakie często spotykamy w zachodnich stanach nad Pacyfikiem.

W stanach północno-wschodnich, w których trzeba opryskiwać sady jabłoniowe sześć do 10 razy w ciągu roku siarką koloidalną, kwasota gleby wzrasta z roku na rok.

Przyczyna jest prosta, bo przecież siarka dostając się do gleby, zamienia się na kwas siarkowy i zakwasza glebę. W niektórych sadach w stanach Masachusetts, Connecticut czy New Hampshire, sady rosną w tak kwaśnej glebie, że jej PH spada poniżej czterech.

Taka sytuacja nie jest dobra. Możemy to poznać choćby po roślinności jaką się w takich sadach spotyka. Nie chcą tam rosnąć żadne rośliny motylkowe, a nawet trawy nie czują się zbyt dobrze. Zamiast traw, widzimy pod drzewami mchy i więcej nic.

Początkowo taka sytuacja nie odbijała się jeszcze na plonie drzew, ale doszło wreszcie do tego, że plony zaczęły się obniżać. Dzieje się to poprostu dlatego, że trawy i rośliny motylkowe nie rosną tam i nie przysparzają ziemi próchnicy.

Należy więc wziąć się do wapnowania takich sadów, ażeby doprowadzić PH do przynajmniej pięciu a jeszcze lepiej do sześciu. W takich warunkach zaczną nam znowu rosnąć trawy a nawet rośliny motylkowe, przysparzając glebie próchnicy i azotu pobieranego przez rośliny motylkowe z powietrza.

W stanach północno-wschodnich razem z problemem wapnowania trzeba rozważyć jeszcze jeden problem, a mianowicie dostatek magnezu dla drzew. Magnez (magnesium) jest to jeden ze składników mineralnych, który potrzebny jest każdej roślinie do jej prawidłowego rozwoju. Niektóre gleby są dosyć ubogie w ten pierwiastek, a między innymi gleby we wspomnianych wyżej stanach.

Tam gdzie magnezu w glebie jest mało, drzewa owocowe bardzo cierpią, a objawia się to tym, że tracą one liście już w początkach sierpnia.

Do wapnowania gleby używa się (Agricultural Lime Stone). Niektóre gatunki tych wapieni, zawierają w sobie oprócz wapna także i magnez. Są takie gatunki wapna, które mają w sobie tylko dwa procent magnezu, inne znów zawierają siedem procent magnezu, a jeszcze inne aż dwadzieścia jeden procent.

Sadownik mający wapnować gleby w swoich sadach, powinien postarać się o taki właśnie wapień, zawierający 21 procent magnezu. Jeśli takiego gatunku dostać nie może, to powinien użyć wapień zawierający siedem procent magnezu. W żadnym zaś razie nie powinien zgodzić się na wapień, zawierający mniejszy procent magnezu.

Farmer mający zamiar wapnować glebę w sadzie, powinien udać się do najbliższego przedstawiciela Soil Conservation Service, bo z jego pomocą łatwiej będzie dostać wapień o dużej zawartości magnezu, znany w handlu pod nazwą—dolomitic limestones. Wapień dolomityczny zawierający dużą ilość magnezu, tak samo odkwasi glebę jak i wapień, który magnezu wcale nie posiada w sobie a zawiera tylko sam wapień.

Wzdęcie u Krowy

Jest to choroba dobrze znana, a zdarzająca się, gdy krowy, a zwłaszcza owce pasą się na zielonej lucernie. Koniczyna też spowodować może w z d ę c i e (bloat), ale nie tak często, jak lucerna.

Wzdęcie polega na wytworzeniu się ogromnej ilości gazów, głównie dwutlenku węgla (carbon dioxide) wewnątrz zwierzęcia.

Wzdęcie skończyć się może śmiercią zwierzęcia o ile nie zastosuje się odpowiednich środków.

Nigdy nie powinno się wypędzać krowy na cały dzień na pastwisko, gdzie jest dużo lucerny, albo koniczyny.

Trzeba do tego przyzwyczaić zwierzęta stopniowo. Pierwszego dnia pozwolić im jeść lucernę tylko parę minut, drugiego trochę dłużej i tak z dnia na dzień, aż wreszcie rośliny te nie będą wcale naszym zwierzętom szkodziły.

Niebezpieczeństwo Wzdęcia u Krów

Wzdęcie (bloat) krów na pastwisku powodowane bywa przez nagromadzenie się dużej ilości gazów w żołądku. Wypadki takie często kończą się śmiercią zdrowego skądinąd zwierzęcia, a więc powodują dotkliwe straty.

Tworzenie się gazów w żołądku krowy nie jest należycie wyjaśnione, ale znamy pewne przyczyny, które do tego prowadzą.

Wzdęcie zdarza się często, gdy wypuścimy krowy po raz pierwszy na pole koniczyny, albo lucerny, zwłaszcza po deszczu czy obfitej rosie.

Dlatego to poleca się zawsze zachować wszelkie ostrożności w takim wypadku. Do nowego pastwiska, a zwłaszcza takiego które obfituje w soczyste rośliny motylkowe, trzeba krowy stopniowo przyzwyczajać.

Pierwszego dnia dać im lepiej siana w oborze, a dopiero później wypuścić na pastwisko. Częściowo już najedzone krowy nie przejedzą się świeżą paszą na polu i nic im się nie stanie.

Na drugi dzień można im pozwolić zjeść więcej, na trzeci jeszcze więcej, aż krowy się do nowej strawy na dobre przyzwyczają.

Gdy wzdęcie już się zdarzy, trzeba wezwać weterynarza. Są wprawdzie różne środki na ratowanie wzdętych krów, ale większość jest niepewna. Najpewniejsze jest przekłucie, żeby nagromadzony gaz wypuścić.

Nieumiejętne przekłucie może krowę raz na zawsze uszkodzić, dlatego to powinno się je powierzyć osobie fachowej i znającej się na rzeczy.

Siła Rozrodcza Chwastów

Chwasty to są takie rośliny, co same się rozsiewają i rosną obficie tam, gdzie nie są wcale potrzebne, a więc w zbożu, w ogrodzie warzywnym i kwiatowym, czy też na łące

Wszystkie chwasty odznaczają się tym, że potrafią łatwiej niż inne rośliny, wydobyć z ziemi potrzebne im dla życia składniki odżywcze.

Oto jest pole lucerny, właściwie powinna tu być lucerna, bo ją właśnie farmer zasiał, ale zamiast niej pole jest żółte od zielska, podobnego do ognichy Winter Cress czy Mustard.

Na początku widać tam było lucernę, rosła ona słabo, bo ziemia nie była dobrze nawożona, a potem ni stąd ni zowąd wyskoczyły zielska, które wkrótce opanowały całe pole. Lucerna nie mogła zdobyć dość składników mineralnych, zielska potrafiły to zrobić.

Dlatego właśnie tak się rozrosły, a czym dalej, tym gorzej dla lucerny, bo zielsko coraz bardziej rabuje ziemię ze składników odżywczych i z wody. Kiedy skosi się siano, to nie będzie ono wiele warte, bo zielsko ma mało białka (proteins), a za to ma wiele bezużytecznych, stwardniałych i zdrewniałych włókien.

Oto są powody, dla których tępienie chwastów na każdej farmie staje się rzeczą niezmiernie ważną. Ażeby chwasty tępić trzeba się na nich znać.

Trzeba wiedzieć nie tylko to, jak się one nazywają, ale też i to, jak one żyją. Wyjaśnimy to na przykładzie.

Jest takie zielsko, co się po angielsku nazywa Field Peppergrass. Należy ono do takich roślin, które żyją tylko jeden rok, lub najwyżej dwa lata, rozmnaża się za pomocą nasion. Na wiosnę rośnie ono szybko, więc też na polu koniczyny wczesną wiosną wyrasta ono wysoko i kwitnie, zanim koniczyna zdąży wyrosnąć. Jeżeli się przejdziemy z kosą i skosimy zielsko, to nie wyda ono nasion i nie wyrośnie na tym miejscu po raz drugi.

Przypatrzmy się teraz innemu chwastowi, zwanemu Winter Cress. On też często nam pole koniczyny czy lucerny zanieczyszcza.

Jeśli przejdziemy się tak samo z kosą i skosimy to zielsko, zanim wyda ono nasiona, to nie spodziewajmy się, że pozbędziemy się przez to tego zielska. Winter Cress może żyć przez lat kilkanaście, nawet liście jej mogą przetrwać zimę, nie tylko korzenie.

Na zakończenie zastanówmy się jeszcze nad jednym chwastem. Wygląda on niewinnie, nawet ładnie. Po polsku ma godną nazwę — kąkol, chociaż po angielsku ładnie się nazywa — Wild Morning Glory. Jeśli rośnie w ogródku w kartoflach, zdawać się może, że to przecież nic łatwiejszego, jak pójść z motyką i porozcinać go na kawałki, żeby sobie usechł.

Tymczasem stanie się co innego. Jeśli korzeń powoju rozetniemy na dwadzieścia kawałków i zostawimy je w ziemi, to z każdego takiego kawałka wyrośnie nowy powój.

Walka z chwastami jest nie zwykle trudna. W wielu wypadkach farmerzy muszą się uciekać do używania kosztownych środków chemicznych, aby zachwaszczone pole oczyścić.

Dwie są główne zasady, które należy przestrzegać, aby do takich ostateczności nie dopuścić.

Pierwsza — to trzeba dbać o to, aby siać czyste ziarno, wolne od nasion chwastów. Jeśli siejemy ziarno, przez nas samych wyhodowane, to musimy je dobrze wywiać i oczyścić. Jeśli kupujemy je od firm nasienniczych, to kupujemy z takich firm, które są dobrze znane ze swej sumienności.

Największą uwagę trzeba zwracać na nasiona, które dostajemy od znajomych czy sąsiadów, bo mogą one zawierać domieszkę nasion chwastów.

Druga rzecz — musimy zwrócić uwagę na wszelkie miedze, drogi czy rowy, przylegające do naszych pól. Zwykle pełne są one chwastów, które spokojnie tam dojrzewają, a nasiona ich rozsiewają się po naszych polach nikogo o pozwolenie nie pytając.

Te zielska powinniśmy często kosą przycinać, czas na to spędzony zawsze nam się wypłaci, bo przez to pola nasze będą mniej zachwaszczone.

Dla Zwiększenia Zysku z Kur

Wolno farmerowi ubić ze strzelby tchórza czy lisa, wykradającego mu nocą drób z kurnika. Wolno mu również zastawić sidła na swym obejściu na te szkodniki.

Cóż ma jednak robić, gdy znużony całodzienną pracą, nie może polować po nocy na drapieżców krążąc ze strzelbą wokół kurników, lub gdy rankiem zastanie puste sidła, bo mądry szkodnik umiał je chytrze ominąć, unosząc z sobą kilka sztuk kur?

Znalazła się i na to rada.

Wiadomą jest rzeczą, że szkodniki te uprawiają swój złodziejski proceder, tylko w ciemnościach nocy. Światło dnia robocie tej nie sprzyja. Pozostaje więc rozproszyć owe ciemności nocne. Czynimy to przez umieszczenie w pobliżu kurnika dużej lampy elektrycznej lub rozmieszczenie "road flares", a nocne szkodniki niepokojone światłem, trzymać się będą zdala od oświetlonych kurników.

* * *

Każde stworzenie potrzebuje wody do picia, jednakże kury spotrzebowują jej niezmiernie dużo i z pożytkiem dla zdrowia. Dlatego też farmer winien uważać, by kury nigdy nie były bez świeżej, czystej wody do picia.

O nieustannym pragnieniu kur świadczy to, że na każdy funt spożytej żywności wypiją one dwa funty wody.

* * *

Jeśli organizm kury traktujemy jako maszynę, która otrzymaną żywność zamienia na mięso, to musimy baczyć by przy tej przeróbce nie było marnotrawienia żywności, bo o tyle mniejszy będzie przyrost wagi ptaka.

Kura przez swoją chciwość marnuje żywność, taką jak różne mieszanki nakładane do korytek później już nie pozbiera z ziemi wszystkiego. Dzieje się to najczęściej w tych wypadkach, kiedy farmer nakłada karmy do korytek do pełna. Jeśli więc zwiększy liczbę korytek, a napełni je żywnością tylko do połowy, to kury nie zmarnują jej wcale przy jedzeniu, a wszystko co zjedzą pójdzie na ich — czyli farmera pożytek, a nie w błoto.

* * *

Krety, Myszy i Pędraki

Patrząc na zeszpecone krecimi kopcami i tunelami trawniki, zastanawiamy się czy przystąpić do walki z kretami czy też pędrakami, (white grub), które na równi z innymi owadami kryjącymi się w ziemi, stanowią dla kretów smaczny kąsek.

Zatem nie kret jest głównym winowajcą, bo chociaż oszpeca trawniki i pola, to przecież jest pożyteczny, oczyszczając ziemię z właściwych wrogów człowieka — przebywających w ziemi przez okres przeobrażania się owadów.

Nie tylko o szpecenie trawników kopcami zwykliśmy pomawiać kretów. Przypisujemy im również czynienie szkód w cebulkach kwiatowych i korzeniach roślin, gdy tymczasem czynią to nie krety, lecz myszy, dostające się do bulw i cebulek wykopanymi przez krety tunelami. Eksperci trawników radzą zatem oczyścić ziemię z pędraków, a wtedy krety nie znajdując na naszym terenie żywności, nie będą wcale czyniły w niej poszukiwań.

Jeżeli zatem chodzi o zeszpecenie trawnika, którego właściciel patrząc z żalem i oburzeniem na wzniesione koleiny i kopce poprzysięga śmierć kretom, to można mu darować niechęć do użytecznego zwierzątka i pomóc w odstraszeniu kreta z obranego terenu. W tym celu nakłada się do kopców ługu (concentrated lye), jaki można dostać w każdej groserni, nasypuje się kryształków naftaliny, której zapachu kret bardzo nie lubi. Środki te nadkładamy w tunele po kilka łyżek, w odległości pięciu stóp. Do bardziej radykalnych należą chemikalia wytwarzające gazy trujące, a są to "carbon bisulphite" i "calcium cyanide".

Natomiast gdy ogrodnik rozejrzawszy się po polu lub warzywniku odnajdzie ślady kreciej roboty, to uczyni lepiej jeśli kreta zostawi w spokoju, bo zwierzątko to oczyszcza mu ziemię z żarłocznych szkodników.

A jeśli wędrujące tunelami tymi myszy polne podgryzają tu i ówdzie korzenie, to nie warto obciążać kreta stratą tak małą w porównaniu z pożytkiem, jaki nam on przynosi.

Opieka Nad Krzewami Jagodowymi

Pożyteczne a wdzięczne w uprawie przydomowej agrest i porzeczki wymagają starannej opieki i zasilania, jeśli chcemy w pełni korzystać z ich obfitych plonów. Jeden rozrosły a dobrze utrzymany krzak agrestu czy porzeczki potrafi wydać ogromnie dużo smacznego owocu, do jedzenia na surowo i na przetwory, na własny użytek a często i na zbyt.

Dlatego to warto otoczyć je staranną opieką, zasadzającą się więcej na znajomości ich potrzeb, niż na wytężającej pracy. Zarówno porzeczki jak i agrest wymagają ziemi czystej i pulchnej i tylko w takiej rosną zdrowo i wydają plony. Dlatego też w ciągu całego lata należy oczyszczać ziemię wokoło krzaków z zielsk, które nie potrzebnie zabierają pożywienie z ziemi.

Jeśli w ciągu lata czynność ta została zaniedbana, z tym większą dokładnością należy ją wykonać jesienią, oczyszczając glebę z chwastów. Po przekopaniu obsypać lekko krzaki ziemią.

Jest jedna czynność, której pod żadnym względem nie należy zaniedbywać, a jest nią przerzedzanie krzewów, co się również nazywa "odmładzaniem." Zasadza się ono na tym, że wszelkie stare gałęzie wycina się z krzaka, bo te źle owocują, z nadmiernej starości. Wycina się także gałązki nazbyt wątłe i słabo owocujące, bo nietylko że nie dają plonu, ale rosnąc w wielkich skupieniach, zagęszczają krzak i zabierają mu niepotrzebnie pożywienie.

U agrestów wycina się gałęzie rosnące tuż przy ziemi, od której brudzą się owoce, a także łatwiej opanowuje je zaraza. Przy przycinaniu krzaków, należy uważać, by nie wycinać naraz zbyt wielkiej ilości gałęzi, co może się zdarzyć, gdy przystępujemy do uporządkowania krzaków starych i zaniedbanych.

W takich wypadkach wycina się część gałęzi przeznaczonych do usunięcia jesienią, pozostawiając resztę do drugiego roku. Gwałtowne przycinanie krzewu niekorzystnie wpływa na rozwój i na owocowanie.

Obfite nawożenie porzeczek i agrestu jest koniecznym warunkiem dla uzyskania wysokich plonów i odporności krzewów przeciw licznym chorobom. Raz na trzy lub cztery lata stosuje się obornik. Znakomicie działa podlewanie krzewów rozcieńczonym nawozem kurzym.

Jeżeli agrest czy porzeczki uprawiane są w sadzie, to korzystają z tych wszystkich prac i nawożenia jakie otrzymują drzewa owocowe.

W walce ze szkodnikami agrestu i porzeczek jest jesień ważną porą. Najgroźniejszego szkodnika o nazwie mącznik agrestowy, zwalcza się roztworem siarku potasowego (potassium sulphide), którym skrapia się krzaki wiosną. Choroba jest pochodzenia grzybkowego.

Jesienią zaś, aby zniszczyć zimujący na opadłych liściach

grzybek, należy wszystkie opadłe liście starannie zgrabić i spalić, a ziemię pod krzewami przekopać.

Brunatna Zgnilizna Owoców

Drzewa w sadach prowadzonych na stopę przemysłową, są na ogół zdrowsze, aniżeli w małych sadach. Dzieje się to dlatego, że sadownik zabezpiecza się przeciw przewidzianym szkodom czynionych przez owady i choroby w każdy możliwy sposób, jakie poleca mu dzisiejsza wiedza.

Opryskuje się i opyla sady od wczesnej wiosny, aż do początku lata. Nic więc dziwnego że plon miewa piękny. W sadkach małych właściciele nie zawsze podejmują tyle zachodu i kosztów, a gorzej jeszcze pod tym względem miewają się poszczególne drzewa owocowe, gdy właściciel nie ma czasu czy ochoty zająć się ich stanem, leczyć z chorób, lub bronić przed szkodnikami.

Jedną z takich niebezpiecznych chorób pochodzenia grzybkowego, jest brunatna plamistość owoców. Występuje ona w okresie, kiedy owoce jabłoni i gruszy dochodzą do normalnej wielkości, w postaci brunatno - zabarwionych plam, które szybko zwiększają się na powierzchni owocu, a także sięgają w głąb.

Na powierzchni plam ukazują się białawe, albo szaro-brunatne brodaweczki napełnione pyłem, ułożone w koła. Brodaweczki te są złożone z masy skupionych zarodników, które przenoszone nawet na bardzo duże odległości przez wiatr lub przez owady, rozprzestrzeniają chorobę w ciągu jednego lata.

Koniecznym warunkiem dla rozwoju grzybka jest trafienie jego zarodników na uszkodzoną skórkę owocu. Uszkodzenia takie powodowane być mogą przez grad, nakłucia owadów, otarcie przez gałęzie i wszelkie pęknięcia wywołane przez niesprzyjającą pogodę.

Owoce porażone, przy odpowiednich warunkach wilgotności i temperatury, mogą ulec całkowitemu zgniciu w ciągu kilku dni. W wypadku gdy gnicie owoców odbywa się w zbyt wysokiej lub zbyt niskiej temperaturze, jak np. w przechowalni, owoce stają się czarne, o lśniącej, jakby lakierowanej powierzchni.

Najczęściej owoce chore stopniowo zasychają, marszczą się, tworząc tak zwane mumie i albo opadają, albo też wiszą na drzewach aż do wiosny. Są one poprzerastane grzybnią, która w nich zimuje, a na wiosnę tworzy znów poduszeczki z zarodnikami, stanowiącymi nowe źródło infekcji.

Szkody powodowane przez tę chorobę, mają duże znaczenie w gospodarce sadowniczej. Owoce zarażone zgnilizną, ulegają w krótkim czasie, niekiedy w ciągu kilku dni, całkowitemu zgniciu.

Chorobie tej zapobiegać może skrapianie cieczą bordoską, przeprowadzone o wiośnie. Opadłe owoce zbierać co prędzej i po wykrojeniu części nadgnitych przerabiać na marmeladę.

Gdy na drzewach pozostaną owoce zaschnięte (mumie), zdejmować je w ciągu zimy i palić. Korony drzew należy silnie prześwietlać i opryskiwać cieczą bordoską. Tylko ciągłym czuwaniem nad drzewem owocowym, czy to mamy tylko jedną jabłonkę, czy też kilka sztuk różnych drzew owocowych, możemy zabepieczyć je przed brunatną zgnilizną jak i wielu innymi chorobami.

Nawożenie Ziemi Ogrodowej

Nawóz Bydlęcy

W niniejszym arykule omówimy znaczenie poszczególnych nawozów dla gleby, zaczynając od nawozu bydlęcego. Nawóz bydlęcy różni się wielce w jakości, nawet kiedy pochodzi od tych samych zwierząt, ponieważ jakość jego pozostaje w zależności od karmy i wieku zwierzęcia.

Zwierzęta tuczne otrzymują karmę obfitującą w azot, (naprzykład ziarno), dostarczającą najlepszego nawozu, podczas gdy sztuki młode karmione jedynie dla pobudzenia wzrostu, oraz krowy dojne dają lichy nawóz.

Pierwsze z nich spotrzebowują fosfor i azot na budowę kośćca i tkanek, u krów natomiast azot idzie na tworzenie kazeiny, składnika znajdującego się w mleku.

Jedynie zwierzęta tuczone nie przyswajają na własne potrzeby związków fosforowych, potasowych i azotowych, lecz wydalają je z kałem. Nawóz dobry jest wtenczas, jeśli przepojony jest uryną, która nietylko że zawiera azot w dużej ilości, ale azot ten jest w stanie rozpuszczonym, a więc łatwo i szybko przyswajalnym dla roślin.

Nie jest dobrym nawóz zawierający mało słomy, a złożony tylko z kału jest on bowiem zwykle ubogi w urynę a stąd mniej skuteczny. Przy tem obecność słomy w nawozie, dostarcza ziemi cennej próchnicy.

W zasadzie poleca się przy hodowli warzyw używanie nawozu stajennego, (końskiego) na grunta cięższe, a obornika (krowiego) na grunta lekkie. Dobrze jest także używać tych nawozów w pomieszaniu.

Nawóz Spalony

Spalenie nawozu następuje, gdy złożony na kupę przy małej wilgoci zagrzeje się zbytnio. Spalenie nawozu następuje skutkiem procesu chemicznego, rozpoczętego przez bakterie gnilne. W rezultacie działania bakterii nawóz ulega rozłożeniu, ilościowo maleje i przybiera na powierzchni biały kolor, co wygląda jak gdyby był posypany popiołem.

W tym stanie, nawóz niema prawie żadnej wartości, gdyż

po spaleniu, wszelkie procesy gnilne w nim ustały. Hodowca warzyw rzadko kiedy przechowuje nawóz, zwykle kupuje go wtedy, gdy mu jest potrzebny i od razu wywozi go na pole.

Może się czasem zdarzyć, że ogrodnikowi pozostało sporo nawozu końskiego musi więc przetrzymać go do późniejszego użytku. Aby więc nie dopuścić do spalenia nawozu i uczynienia go bezużytecznym, dobrze jest zlewać go wodą co jakiś czas i udeptywać, by się nie grzał nadmiernie. Lepiej jeszcze przesypywać go cienkimi warstwami ziemi.

Nawóz nie powinien być przepalony, ani też wyługowany przez wodę.

Nawóz Koński

Nawóz koński jest lekki i luźny, dzięki czemu podlega szybkiej fermentacji czyli procesowi gnicia. Dzięki tej zalecie, polecany jest pod uprawę wczesnych warzyw, gdyż spulchniając ziemię zezwala na dostęp powietrza i nagrzewa odpowiednio glebę.

Dobrze jest do nawozu końskiego domieszać nawozów krowich i świńskich, te ostatnie bowiem, jako nawozy zimne, fermentują wolno. Obecność w nich nawozu końskiego przyśpieszy fermentację.

Nawóz koński używany jest także do inspektów jako materiał ogrzewający. Przeznaczony do inspektów nawóz koński powinien być mocno słomiasty i świeży, to znaczy brany wprost z pod koni. Nawóz zawierający mało słomy, a przeważnie tylko kał, grzeje się gwałtownie ale zbyt szybko traci ciepło. Nawóz który służył do ogrzewania inspektów można wywieźć w pole, bo jakkolwiek przestał on grzać, to przecież nie stracił swych własności użyźniających.

Nawóz Kurzy

Za jeden z najbogatszych nawozów, to znaczy najsilniej skoncentrowanych, u w a ż a n y jest nawóz kurzy a to dzięki karmie dawanej kurom, jakoteż i temu faktowi, że u ptaków kał i uryna są dokładnie zmieszane. Jest to nawóz silnie nagrzewający.

Energiczną działalność tego nawozu można hamować, używając go w niedużych ilościach, a także z zachowaniem ostrożności by nie dotykał korzeni roślin. Nawóz kurzy należy umiejętnie przechowywać. Przedewszystkim musi on być suchy. Zmoczony fermentuje bardzo szybko, a fermentacja pozbawia go azotu, który w formie gazu amoniakowego ulatnia się w powietrze, co łatwo poznać można po woni, unoszącej się w pobliżu nawozu.

Dla tego samego powodu nie należy go mieszać z popiołem lub wapnem, chyba że zamierzamy go wywieźć natychmiast w pole Nawóz kurzy nadaje się pod wczesne wiosenne warzywa, jak również dla zasilenia wyczerpanej ze wszystkiego ziemi.

Najlepsze rezultaty z nawozu kurzego otrzymuje się po zmieszaniu go z przegnitymi liśćmi lub mierzwą, co także chroni go od zagrzania. Można także nawóz kurzy rozmieszać w wodzie i używać do podlewania cenniejszych roślin w czasie ich wegetacji, w tych oczywiście razach, gdy idzie o energiczne ich zasilenie.

Dwadzieścia do trzydziestu buszli nawozu kurzego, zmieszanego z obornikiem, zazwyczaj wystarcza na jeden akr ziemi pod ogrodowiznę.

Nawóz Świński

Nawóz świński jest zimny i działa wolno, stąd nie nadaje się on pod wczesne warzywa, lecz bardzo dobry jest dla późnej ogrodowizny. Zmieszany z nawozem końskim, podlega bardzo szybkiej fermentacji.

Nawóz Owczy

Jest to r ó w n i e ż jeden z najlepszych i silnie skoncentrowanych nawozów i dlatego słusznie uważany bywa za najlepszy pod warzywa. Nawóz owczy jest silnie nagrzewający.

Nawóz Kloaczny

Nawóz kloaczny działa bardzo silnie lecz o wiele krócej niż nawóz stajenny lub obornik, bo już w drugim roku po nawożeniu wpływ jego jest mało znaczny. Warzywa bujają na nim często nadmiernie i zapewne to jest powodem, że — jak twierdzą fabrykanci konserw — kapusta hodowana na tym nawozie, nie wydaje dobrej kapusty kiszonej.

Z tych zatem wszystkich względów, pewniejszym będzie używanie tego nawozu już rozłożonego w kompoście. Dodać należy, że ze względów higienicznych, lepiej jest nie hodować bezpośrednio na tym nawozie warzyw jadanych na surowo, jak rzodkiewkę, sałatę i tp., wiele bowiem zarazków niebezpiecznych chorób ludzkich przedostaje się na owe warzywa.

Nie należy również używać go w rozrzedzeniu wodą do zasilania warzyw w czasie wegetacji. Najlepiej jest używać nawozu kloacznego na zimę, rozlewając go równo, by nie spływał w dołki, w ciągu zimy, przemienne działanie mrozów, śniegu i tajania, rozłoży dokładnie nawóz użyźniając ziemie, a i większość zarazków chorobotwórczych wyginie przy silnym mrozie.

Mieszanie Nawozów

Ponieważ każdy nawóz ma inne właściwości, dobrze jest przeto mieszać razem różne nawozy zwierzęce, co się dodatnio odbije na wzbogaceniu gleby i dostarczeniu jej próchnicy.

Trzeba się strzec dodawania wapna i popiołu do nawozów mieszanych. Dozwolone j e s t to jedynie wtenczas, gdy do mieszanki tej możemy dodać sporo gliny lub torfowiska, któreby wchłaniały amoniak, wydzielający się zawsze przy połączeniu związków azotowych i alkalicznych.

Dobrze jest mieszać z silnie nagrzewającym nawozem końskim mączkę kostną oraz inne produkty uboczne z rzezalń ,co wielce wzbogaci nawóz stajenny.

Pod uprawę wczesnych warzyw potrzebny jest dobrze prze gnity nawóz, lecz nie wyjałowiony ze swych wartości. Należy więc odpowiednio chronić nawóz przed wyługowaniem go przez deszcz, który wypłucze zeń wiele potrzebnych roli składników.

Gdy więc składa się tak, że nawóz ma pozostać czas dłuższy na tym samym miejscu, należy przygotować mu odpowiedni podkład, którego zadaniem jest wchłanianie materiałów odżywczych, jakie przedostaną się tam z nawozu. Podkład chłonny robi się z suchych liści torfowiska, gliny itp., przynajmniej na stopę grubości.

Należy również kontrolować fermentację nawozu na kupie, przez zlewanie go wodą. Miejsce na składanie nawozu należy obrać takie, by nie było wystawione na działanie ostrych promieni słonecznych, ani też wysuszających wiatrów.

Silnie zagrzewający się nawóz stajenny, to znaczy koński, może być składany do sześciu stóp wysokości. Kiedy sterta nawozu jest zagrzana, gnój wszystek musi być przerzucony czyli obrócony, co należy czynić tak często, jak często nastąpi zagrzanie nawozu.

Dodać trzeba, że przy obracaniu nawozu, wszystkie zbite bryły muszą być rozdrobnione, nawóz zaś przewrócony do samego podkładu, a podkład przerobiony czyli równo rozrzucony po nawozie, w miejsce zaś tego należy dać świeży podkład.

Dla dokładniejszej przeróbki nawozu, wierzchnią i zimną jego warstwę, należy dać do środka, by tutaj uległ lepszemu przetrawieniu. Jeżeli nawóz w środku zdaje się być suchy, należy go zlać wodą, lub lepiej gnojówką dla pewniejszego pobudzenia fermentacji.

Jak często nawóz powinien być w ten sposób przerabiany, zależy od wymogów warzyw, pod które jest przeznaczony, a także od gatunku i stanu nawozu. Wybieranie zatem odpowiedniej pory do tej przeróbki, zależy od sądu ogrodnika.

Kompost

Kompost może być źródłem cennego nawozu, to też każdy ogrodnik powinien rozporządzać własnym kompostem. Na stos kompostowy przeznacza się miejsce suche nie podciekające wodą i takie żeby dostęp do niego był łatwy.

Obrawszy miejsce na kompost należy wpierw nałożyć podkład jednostopowy z gliny, lub torfowiska. Na tym podkładzie sporządza się kompost, to znaczy że składa się tam wszelkie odpadki ogrodowe, jak wyplewione chwasty, kuchenne od padki z jarzyn, przekładając je błotem podwórzowym, lub kilkoma łopatami ziemi. Od czasu do czasu można dorzucić łopatę nawozu zagrzewającego dla przyśpieszenia rozkładu złożonych na stercie materiałów. Wszystkie te odpadki gromadzi się na stercie do wysokości czterech stóp.

Mieszanina ta zamienia się z czasem w dobrą żyzną ziemię. Trzeba na to czekać dwa lub trzy lata albo i dłużej, zależnie od tego z jakich materiałów składa się kompost jedne z nich bowiem gniją prędzej a inne wolniej.

Przy tym szybkość dokładnego przegnicia zależy także od wilgotności masy i od mniej lub więcej, dokładnego przerabiania jej. Dodać należy że przy gromadzeniu kompostu, nie należy na stos kompostowy rzucać materiał w kupkach, lecz rozrzucać po całym stosie równą warstwą, gdyż to sprawia że kompost staje się później bardziej jednolity.

Wypielone chwasty należy otrząsać z ziemi przed złożeniem na stosie kompostowym, nadmiar bowiem ziemi uczyni nawóz ten mało wartościowym. Kompost należy przerabiać przynajmniej trzy razy w ciągu lata, to znaczy przewracać widłami masę do samego spodu.

Przed nadejściem zimy stertę kompostu należy okryć łęcinami ziemniaczanymi lub zmierzwiosną słomą, aby uchronić od nadmiernego przemarz n i ę c i a na wiosne zaś, skoro tylko nastaną ciepłe dnie, okrycie trzeba zrzucić i masę natychmiast przerobić widłami.

Taki kompost jest bardzo pożytecznym materiałem w ogrodzie, służyć bowiem może jako bardzo dobra ziemia inspektowa, do zaprawiania dołków pod drzewa, robienia grzęd pod delikatniejsze rośliny itp.

Energię działania t a k i e g o kompostu tłumaczy się silnym oddziaływaniem świeżej próchnicy, która przy zastosowaniu wpływa nie tylko na podniecenie życia bakterii w glebie ale i na wzrost korzeni roślin, zasilanych kompostem.

O Pochodzeniu Rasowego Bydła

W hodowli naszych zwierząt domowych rasa grała ogromną rolę. Wszędzie podkreślano, że najlepsze wyniki da czysta rasa (pure bred cattle). Kiedy myślimy o czystej rasie mamy na myśli zwierzę, które wygląda zupełnie tak samo jak inne zwierzę z tej samej rasy.

Na przykład rasa Holstein to są krowy czarno-białe, o ustalonej wadze, wielkości i kształtach. Gdyby wśród tej rasy wyszła jakaś krowa z szarymi łatami zamiast czarnych, toby ją natychmiast odrzucono jako nierasową.

Jeżeli głębiej zastanowimy się nad tym, to dojdziemy do wniosku, że takie pojmowanie rasy nie ma wiele sensu. Bo czyż nam naprawdę chodzi o kolor sierści krowy, czy też o jej produktywność, o ilość i jakość dawanego mleka?

W ostatnich latach w samą rasę zaczynamy coraz mniej wierzyć, kładziemy nacisk coraz to większy na krzyżowanie różnych ras i hodowanie mieszańców w ten sposób uzyskanych.

Najwcześniej rozpowszechniły się mieszańce różnych ras u kur, a zwłaszcza takie mieszańce, które szybko rosną i mają bardzo szybki przyrost mięsa.

Od lat już kilku prowadzi się również prace badawcze nad innymi zwierzętami domowymi. W tym roku na szerszą skalę próbuje się mieszańce pochodzące ze skrzyżowania różnych ras bydła. Oto są rezultaty otrzymane w stanie Montana.

Młode jałówki rasy Hereford w wieku 18 miesięcy ważyły 696 funtów przeciętnie na jedną sztukę. Krzyżówki między rasą Hereford a Shorthorn ważyły o 70 funtów więcej w tym samym wieku i hodowane w zupełnie tych samych warunkach. Krzyżówki trzech ras a mianowicie Hereford, Shorthorn i Angus ważyły o 80 funtów więcej od czystych jałówek rasy Hereford.

Ta różnica na korzyść krzyżówek nie zmniejsza się z wiekiem a raczej się zwiększa. Oto młode już krowy w wieku 2 i pół lat ważyły w rasie Hereford 950 funtów a wśród krzyżówek Hereford i Shorthorn 1170 funtów.

Doszedłszy do wieku 4 i pół lat krowy rasy Hereford ważyły 1050 funtów, a krzyżówki dwóch wspomnianych ras 1250 funtów.

Trzeba jeszcze dodać, że krowy pochodzące ze skrzyżowania rasy Hereford i Shorthorn zachowują się na pastwisku stanów zachodnich doskonale, że wspaniale wychowują swoje cielęta i dają dużo mleka. Farmerzy, którzy się z nimi zapoznali, są zupełnie przekonani o ich wyższości nad czystą rasą.

O Tępieniu Kretów

Kret (mole) należy raczej do zwierząt pożytecznych, bo żywi się owadami, przeważnie szkodliwymi. Jego długie korytarze, wiercone tu pod powierzchnią są jednak dla nas często powodem, dla którego nie chcemy mieć kreta ani na naszym polu, ani w ogrodzie. Zdarza się, że kret wierci pod ładnym trawnikiem i szpeci go okrągłymi kretowiskami. Mało tego — trawa ponad jego korytarzami wysycha.

Mały trawnik obronić można przez częste wałowanie (rolling) ciężkim wałem. Spełniamy przez to dwojakie zadanie. Po pierwsze przygniatamy ziemię ponad korytarzami kreta, przez to trawa nie wysycha nad nimi. Po drugie — kret szybko się zniechęci i wyniesie się z naszego trawnika.

Jeśli nie mamy ciężkiego wału, albo też z innego powodu nie chcemy ziemi wałować, trzeba starać się o wytrucie szkodników. Można dokonać tego albo dając im coś zatrutego do zjedzenia, albo też napuszczając do ich korytarzy trującego gazu.

Do pierwszej grupy trucizn należy świeża kukurydza, zazatruta strychniną, którą wkłada się do kręciej nory. Zamiast tego można z dobrym skutkiem użyć fistaszki (peanuts) zatrute siarczanem (thalium sulphate).

Można też postarać się o nasiona Ricinusa (castor beans) i wrzucić je do krecich korytarzy. Nie trzeba ich wcale zatruwać, bo one zawsze posiadają w sobie taki związek chemiczny, który jest dla kretów trujący. Nie wiedzą one o tym i napewno zjedzą podrzucone im nasiona, bo bardzo je lubią.

Do drugiej grupy trucizn należą takie związki chemiczne, jak dwusiarczek węgla (carbon disulphide). Jeśli nalejemy go do korytarza, paruje on i jako gaz dojdzie do każdego zakątka i zabije kreta.

Tak samo działa cyjanek wapnia, (calcium cyanamide). Jest to proszek którego łyżeczkę wsypuje się do nory. W zetknięciu z wilgocią gleby związek ten wytwarza bardzo trujący gaz. Naftalina (naphtalene) i paradichlorobenzine, również są bardzo skuteczne i używane są w podobny sposób.

Jak Się Robi Maść Ogrodniczą

Dla sadowników, czy też choć by właścicieli paru drzewek owocowych lub ozdobnych, niezbędną rzeczą jest maść ogrodnicza, służąca do zalepiania ran, to znaczy otwartych części na drzewie, jakie powstają po ścięciu gałezi, lub przy szczepieniu drzew owocowych. Maść ta tak dokładnie zasklepia powierzchnię, że nie dopuszcza powietrza, chroniąc miazgę drzewną od ataku niesionych wiatrem zarazków chorób.

Maść taką dostaje się w składach ogrodniczych pod nawą "grafting wax". Kto chce zadać sobie nieco zachodu, może ją sporządzić w domu

Trzeba mieć na to — 1 funt łoju, 1 funt wosku pszczelnego i 1 funt kalafonii lub żywicy (resin).

Łój należy wytopić, krajac na drobne kawałki, a skwarki po wytopieniu usunąć. Topi się go na wolnym ogniu aby tłuszcz nie dymił, następnie cedzi się przez rzadki muślin, dla oczyszczenia ze skwarek i drobnych kruszynek.

Do naczynia z przecedzonym łojem dodajemy wosk i kalafonię i stawiamy znowu na piecu "Ważną jest rzeczą, by te dwa dodatki topiły się wolno, by nie wybuchły płomieniem. Dlatego garnek z tą masą musi stać na małym płomyku, a masę trzeba stale mieszać drewienkiem aż do zupełnego rozpuszczenia

Masę płynną i dobrze wymieszaną zlewamy do blaszanych puszek z nakrywkami i trzymamy w chłodzie.

Robienie maści ogrodniczej, daje nam sposobność przygotowania sobie bandaży drzewnych, jakich się używa do owijania wszelkich uszkodzeń kory na drzewie. Na bandaże bierze się jakieś mocne płótno lub worki i tnie na pasy, szerokości pięciu do sześciu cali. Pasy te zanurza się w roztopionej masie, następnie rozwiesza się je na dworze by wyschły Gdy nasiąkłe tłuszczem pasy stężeją, zwija się je w rulon i trzyma w blaszance zamkniętej wieczkiem.

Przy pojawieniu się okaleczeń czy ran na drzewie. pasów tych używa się jako bandaży

Przyprawy Kuchenne w Zimie

W każdym ogródku przydomowym, choćby nim była skąpa grządka, znajdą się dwie najulubieńsze w kuchni polskiej jarzynki, szczypiorek i pietruszka. Używane jako przyprawy nadające szczególnego smaku potrawom, a także jako oz-

doba półmisków, obydwie te rośliny są tak ważne dla gospodyń dbałych o swą opinię dobrych kucharek, że w braku grzęd warzywnych, ukrywają je gdzieś w kącikach klombów, na paru-colowej przestrzeni, gdzie są pieczołowicie pielęgnowane i strzeżone od śmierci z uduszenia, jaką mogłyby im zadać panoszące się dumnie rośliny kwitnące, będące prawdziwą ozdobą ogrodu.

Skończyło się jednak lato, nadchodzi zima i będzie nam ich brakować w naszym jadłospisie. Na szczęście jednak obie te rośliny stosunkowo łatwo dadzą się teraz jeszcze przenieść z ogrodu do kuchni.

Będą tu rosły przez całą zimę o ile nie będziemy ich zanadto męczyli zbyt częstym przerywaniem ich liści.

Szczypiorek wykopujemy z całą kępą, starając się zanadto nie ostrząsnąć ziemi z korzeni. Sadzimy całą kępę w dużej doniczce albo puszcze blaszanej, w której dnie robimy otwór, ażeby nadmiar wody przy podlewaniu mógł sobie odpłynąć. Całą nać szczypiorku przycinamy przy ziemi. Za dwa lub trzy tygodnie rozwiną się nowe szczypiorki i powoli dorosną do tej wielkości, w której będą mogły być używane.

Jedną rzeczą, o której należy pamiętać jest to, że szczypiorek nie lubi zbyt wilgotnej ziemi, toteż nie należy go podlewać zbyt często.

Najlepiej będzie on rósł na stosunkowo dobrze oświetlonym, ale chłodnym oknie, bo i on tak samo, jak ozdobne rośliny doniczkowe najlepiej czuje się w temperaturze 55 stopni F. Jeżeli jednak wygląda on blado i rośnie powoli to nie należy mieć do niego zbytniego żalu i wyrzucać go już w grudniu.

Jeśli przeczekamy cierpliwie przez grudzień i połowę stycznia, to w ostatnich tygodniach zimy napewno rozwinie się dobrze i nie będzie więcej nam sprawiał kłopotu. Wczesną wiosną w późnych tygodniach zimowych jest on zresztą najsmaczniejszy i najbardziej jako przyprawa pożądany.

Pietruszkę wykopujemy całą z korzeniem możliwie nieuszkodzonym i sadzimy ją w stosunkowo głębokiej doniczce albo głębokiej puszcze. I ta roślina również nie lubi zbyt wysokiej wilgoci w ziemi, wobec tego należy polewać ją z umiarkowaniem.

Nać pietruszki przy posadzeniu powina być obcięta, po kilku tygodniach wyrośnie nowa, którą można będzie używać na przyprawy. Pietruszka jak i szczypiorek należy do roślin lubiących temperaturę stosunkowo niską.

Jeżeli nie rośnie dobrze w grudniu i z nią również czekać trzeba do stycznia i lutego, a wtedy da nam bardzo obfity przyrost swych liści.

Co Zyskujemy Na Jesiennej Orce

Właściciel ogrodu warzywnego, czy to na skalę handlową czy na własny użytek nie poprzestaje na zbiorze ostatnich plonów z grzęd. Czeka go jeszcze inna praca, jaką jest uporządkowanie warzywnika i przygotowanie go do robót na przyszłą wiosnę.

Przy posiadaniu m a ł e g o skrawka ziemi, mieszczuch który siał czy sadził kwiatki a z jarzyn najczęściej parę krzaczków pomidorów, nie wie zapewne o tym, że i ten skrawek ziemi wymaga przygotowania na zimowy spoczynek o ile oczywiście zamierza go znowu uprawiać w przyszłym roku.

Wiemy dobrze, że ziemia musi być należycie spulchniona. W ciągu lata i jesieni, deszcze jak i rosnące w ziemi korzenie roślin, zbiły ją w twardą grudę. Nie jeden właściciel ogródka, pozostawia ziemię w tym stanie do przyszłej wiosny, uważając, że wystarczy gdy ziemię skopie czy zaorze przed wiosennym zasiewem.

Mniemanie to jest błędne. Ziemię trzeba wzruszyć, by powietrze i mróz miały dostęp do jej głębszych warstw, obydwa te czynniki bowiem wpływają znacznie na jej polepszenie.

Jeżeli na grzędach znajdują się chwasty młode, to tym bardziej trzeba ziemię zaorać, aby chwasty dostały się pod skibę. W ziemi roślinność ta rozłoży się i dostarczy pożądanej próchnicy. Jest to prawdopodobnie jedyny pożytek z chwastów. Jeżeli zaś właściciel ogródka nie oczyszczał grzęd z chwastów już od lipca lub sierpnia, w mniemaniu, że krzywdy żadnej roślinom jego więcej nie wyrządzą, to do tej pory nasienie chwastów zdążyło dojrzeć i jest gotowe do wysiewu.

Takich chwastów zaorywać nie nalyeży, bo tym tylko ułatwilibyśmy ich kiełkowanie na wiosnę Takie dojrzałe zielska trzeba zgrabić na stertę i spalić.

Orząc ziemię jesienią, zostawiamy odwróconą skibę. Nie należy jej bronować czy grabić, aby właśnie ziemia wietrzała i kruszała pod działaniem mrozu. Coroczne takie traktowanie gleby, poprawi znacznie jej urodzajność.

Jesienne oranie przyczynia się również do zniszczenia bakteryjnych zarazków chorób roślinnych, zarazki te bowiem dostają się pod ziemię i tam giną.

Kurze Pisklęta

Hodowla kur prowadzona na skalę handlową, posługuje się udoskonalonymi inkubatorami do wygrzewania jaj, a odpowiednie piecyki i lampy grzeją pisklęta, tak dobrze jak kwoka. Kurzą kwokę długo podpatrywał człowiek, zanim udało mu się stworzyć sztuczną kwokę w postaci inkubatora i całego szeregu urządzeń, zastępujących ciepłe, opierzone ciało kwoki, ogrzewające pisklęta.

Prawda, iż człowiek w próbach tych dorównał kwoce, której nieomylny instynkt kontroluje liczbę jaj, jakie jest ona w stanie okrywać swym ciałem do wygrzania. Instynkt kwoki zmierza do zachowania gatunku, podczas gdy człowiek zmierza przede wszystkim do zwięk-

szenia nadmiernie swego zysku z hodowli — lecz często zawodzi się i zamiast dużych zysków, kontentować się musi mniejszymi dochodami za swój trud.

Straty z owej zachłanności człowieka rozpoczynają się dość wcześnie, bo już po wylęgnięciu piskląt i umieszczeniu ich w miejscu dla nich za ciasnym. Pisklęta zbijają się w gromadę pod ogrzewaczami, depczą po sobie przy korytkach z jedzeniem i poidłach. Na dobre to im nie wychodzi.

Przeciwnie — szkody wynikające z ciasnoty miejsca są znaczne.

W tym względzie jedna ze Stacji Doświadczalnych przepro wadziła dokładne badania w tej dziedzinie i rezultatami dzieli się z hodowcami drobiu.

Oto Stacja owa radzi wymierzyć miejsce przeznaczone dla piskląt i sprowadzać tyle tylko piskląt, ile się tam bezpiecznie zmieści. A więc na każde kurczę przeznacza się pół kwadratowej stopy przestrzeni. Na każde 100 sztuk piskląt, korytka do karmienia winny mieć 6 stóp długości. Ta sama liczba piskląt potrzebuje 2 galony wody dziennie.

Fabrykanci piecyków do ogrzewania kurcząt (brooders), wymieniają liczbę kurcząt, jaką brooder może ogrzać. Trzeba się tych instrukcji trzymać. Zazwyczaj 500 kurcząt obejmie jeden brooder. Liczby tej lepiej nie przekraczać, by się nie narażać na straty.

O Koniczynie

Jest wiele gatunków koniczyny, rosnących dziko zwłaszcza w Europie i w Azji, ale do uprawy weszły tylko cztery: czerwona, biała, różowa i mieszana (alsike or Trifolium hybridum). Oprócz tego uprawia się w Ameryce tak zwaną koniczynę słodką (sweetclover), która wcale koniczyną nie jest, a właściwą jej nazwą jest nostrzyk.

Wszystkie te gatunki koniczyny mają wiele cech wspólnych. Ich ogromna wartość polega na tym, że należą one do roślin motylkowych, a więc korzystają z wolnego azotu z powietrza. Dzięki temu siano z nich ma o wiele większą wartość odżywczą niż trawy, a także uprawiane są one dla wzbogacenia ziemi w związki azotowe.

Ze wszystkich gatunków koniczyny najbardziej znana i rozpowszechnioną jest koniczyna czerwona. Ma ona ustalone miejsce w płodozmianie, sieje się ją osobno, albo też w mieszance z tymotką. Znane są też mieszanki z innymi gatunkami koniczyny i z lucerną.

Trzy są problemy z którymi liczyć się musi ten, kto uprawia koniczynę. Są to: wytrzymałość na mróz, odporność na choroby i szkodniki ze świata owadów.

Choroby koniczyny rzadko dosięgają poważnych rozmiarów na północy, ale za to na południu, a nawet w stanach takich jak Ohio, Indiana czy Illinois powodują często ogromne straty. Najgroźniejszą chorobą koniczyny na południu jest antraknosa (Southern anthracnose). Nie ma przeciw tej chorobie żadnego ratunku oprócz siania takich odmian, które tej chorobie nie podlegają. Do takich odpornych odmian należą Tennessee i Kentucky 101.

Antraknoza napastuje koniczynę tylko na południu. Jest też inna choroba powodowana przez grzybka, mączniakiem (powdery mildew) zwanego, która znana jest zarówno na południu jak i na północy. Choroby tej również nie da się inaczej usunąć, jak tylko przez stosowanie odmian odpornych.

Za pomocą odpowiedniego doboru odmian można sobie zabezpieczyć dobre plony koniczyny i tam, gdzie zimy bywają długie i mroźne, i tam, gdzie lata bywają suche i upalne.

Chociaż jednak dobór odmian jest dla koniczyny niemniej ważny, niż dla innych płodów rolnych, to jednak dopiero w ostatnich latach zaczęto nad tym pracować. Jeszcze teraz poleca się najczęściej używanie odmian miejscowych, chociaż zawsze lepiej jest zwrócić się o poradę do Stacji Doświadczalnej.

Koniczynę białą, sieje się najczęściej na pastwiskach razem z trawą, chociaż czasami kosi się ją i suszy na siano. Praca nad wytworzeniem odmian, nadających się pod uprawę w odpowiednich stanach, nie posunęła się jeszcze naprzód tak bardzo, aby można było o nich już teraz coś powiedzieć.

Na razie nie mówimy o odmianach, ale o trzech grupach, na które możemy białą koniczynę podzielić. Pierwsza z nich obejmuje tak zwaną pospolitą czyli dziką. Jest to koniczyna bodajże najczęściej spotykana na pastwiskach i na trawnikach, nigdy tam pewnie nie siana. Romnaża się ona i rozrasta sama przy pomocy długich rozłogów. Ma ona niewysokie, płożące się łodygi i małe listki.

Druga grupa obejmuje uprawną czyli holenderską białą koniczynę (Dutch clover). Rośnie ona wyżej i ma większe listki. Jest ona na mróz trochę mniej wytrzymała, ale mimo to zasłużyła sobie na dużą popularność. Sieje się ją przede wszystkim dla wzmocnienia pastwiska.

Ostatnią grupę stanowi tak zwana Ladino Clover. Jest to koniczyna włoska, stamtąd dość niedawno sprowadzona do Ameryki. Wyrasta ona znacznie wyżej, niż koniczyna holenderska i ma od niej większe listki, co składa się na bardzo obfity plon. Na zachodzie koniczyna włoska często jest uprawiana, zwłaszcza przy zastosowaniu sztucznego nawadniania. Na wschodzie wprowadza się ją także w ostatnich latach, ale tylko tam, gdzie zimy nie są zbyt surowe, jak w New Jersey, Pennsylvania, New York, Ohio itd. Koniczyna Ladino pochodzi z ciepłych okolic Lombardii włoskiej, dlatego nie jest wytrzymała na mróz.

Koniczyna słodka czyli nostrzyk wprowadzona została do uprawy bardzo niedawno. Należy ona również do roślin motylkowych. W Polsce rośnie dotychczas wzdłuż szos i torów kolejowych jako zwykły chwast, na który nie zwraca się uwagi. W wielu stanach w Ameryce można ją znaleźć w podobnym położeniu.

Na Zachodzie zwrócono na nią uwagę poraz pierwszy. Stamtąd sprowadzono jej nasiona na wschód i teraz uprawia się ją aż po Ohio i Indiana.

Koniczyna słodka nadaje się doskonale na pastwiska, przede wszystkim dla dojnych krów, zauważono bowiem, że produk-

cja mleka jest wyjątkowo duża dla krów, chodzących po takich pastwiskach.

W sadach sieje się ją jako roślinę pokrywową, aby ją potem przyorać i wzbogacić ziemię w próchnicę i w związki azotowe.

Koniczyna słodka jest rośliną znacznie wyższą, niż wszystkie prawdziwe gatunki koniczyny. Wyrasta ona czasem do wysokości średniego wzrostu człowieka. Ma ona grube łodygi, które w drugiej połowie lata twardnieją i stają się niezdatne na paszę.

Jeśli jednak skoszona w odpowiedniej porze koniczyna słodka daje doskonałe siano. Siano pierwszoroczne trzeba traktować, jak zwykłe siano. Z sianem drugorocznym trzeba być ostrożnym. Jeśli się bydłu daje tylko drugoroczne siano słodkiej koniczyny, nic więcej, to może się ono nabawić ciężkiej i niebezpiecznej choroby.

Dlatego też poleca się siana z drugorocznego zbioru dawać po trochu tylko, a wtedy nie ma ono absolutnie żadnego złego wpływu na zdrowie zwierząt.

Koniczyna słodka należy do dwóch najbardziej rozpowszechnionych gatunków. Jeden z nich m kwiaty białe, drugi żółte. Gatunek o kwiatach białych uważany jest naogół za bardziej wartościowy.

Wiosenne Cięcie Drzew Owocowych

W sadzie i ogrodzie ozdobnym robót jeszcze żadnych nie ma . Zaczną się one dopiero na wiosnę i to wszystko naraz. I opryskiwanie i cięcie i uprawa.

Nie jeden ogrodnik radby teraz pewne rzeczy wykonać, które zwykle wykonuje się na wiosnę, aby uniknąć gromadzenia się tych wszystkich prac w tym czasie. Taką robotą, którą często sadownik za wcześnie wykonywa jest cięcie (pruning).

Cięcie może być wykonywane tylko wtey, gdy minie wszelkie niebezpieczeństwo wielkich mrozów, a więc nie wcześniej niż w marcu. Odnosi się to do wszystkich drzew i krzewów owocowych.

Jeśli chodzi o krzewy ozdobne, to z ich cięciem należy zatrzymać się jeszcze dłużej, aż do czasu gdy przekwitną. Pocóż teraz wycinać te gałęzie bzu czy forsycji, które mogą nam wydać jeszcze tej wiosny tyle pięknych kwiatów.

Mówiąc o cięciu w dużych sadach warto wspomnieć o przygotowaniu pewnych rzeczy które zmniejszą nam nawał pracy, jaki na wiosnę się zbierze. Samo cięcie pochłania dużo pracy, ale dochodzi do tego jeszcze zbieranie i usuwanie z sadu odciętych gałęzi. Ta ostatnia czynność może być znacznie uproszczona w następujący sposób:

Przy obcinaniu gałęzi rzucamy każdą z nich nie pod same drzewo, a na miejsce między dwoma rzędami drzew. Niektórzy sadownicy w New England skonstruowali specjalne jak gdyby widły z grubych, drewnianych kołków, albo też listew w przekroju dwa na cztery cale Zęby tych, wideł zrobione z takich właśnie listew, długie są na mniej więcej dwanaście stóp i przymocowane do jednej, grubszej listwy. Całe zaś widły osadza się na traktorze w ten sposób, że jeśli jedziemy traktorem pchamy te widły przed sobą.

Traktorem z takimi widłami jedziemy między dwoma rzędami drzew, pchając przed sobą cały zwał gałęzi. Wyjeżdżamy w ten sposób z sadu do miejsca na którym gałęzie będą palone.

Widły takie, każdy z farmerów może sobie sam zbudować i przekonać się jak bardzo zaoszczędzą mu one na czasie. Po dokładne plany wykonania takich wideł napisać można do Connecticut Agricultural Experiment Station, University of Connecticut, Storrs, Conn.

Connecticut jest stanem, w którym poraz pierwszy takie widły zastosowano do spychania gałęzi. Teraz rozeszły się one po całej Nowej Anglii i prawie w każdej stacji doświadczalnej i n n y c h stanów można nieco zmodyfikowane plany tych wideł otrzymać. Trzeba jednak dodać, że nadają się one do użycia na równym, nie kamienistym terenie.

Doglądanie Maciory

Niejednokrotnie dziwi się farmer nadmiernemu wychudzeniu maciory karmiącej prosięta. Nie rad jest z tego stanu rzeczy, bo doprowadzenie jej znowu do należytej formy, bądź to dla rozpłodu bądź na ubój kosztować go będzie nie mało w czasie i kosztach.

Niezadowolenie farmera w podobnych wypadkach jest zrozumiałe. Gdyby jednakże obchodził się należycie z maciorą w okresie karmienia przez nią prosiąt nie groziłoby jej wychudzenie, szkodliwe dla jej organizmu.

Największą rolę w karmieniu zwierząt odgrywa pasza, jaką im dostarczamy o każdym czasie, a tym więcej w okresie karmienia młodych. Aby organizm maciory nie zubożał nadmiernie w ciągu karmienia, należy jej dostarczać pokarmów białkowych (proteins), której bogate źródło znajduje się w alfalfie. Siano z alfalfy pocięte lub zmielone, stanowi świetny pokarm bogaty w białko i dlatego stanowić powinno podstawę w odżywianiu maciory.

Dalej, prócz białka, należy dostarczyć maciorze minerałów, te bowiem jakie jej organizm posiadał, w dużej ilości przeszły na prosięta. w okresie ciąży i karmienia młodych.

Aby nie dopuścić do wyniszczenia organizmu maciory, należy w okresie karmienia przez nią prosiąt zapewnić jej dodatkową opiekę, przez wprowadzenie następującego programu żywienia:

Dokarmiać już dwutygodniowe prosięta podsuwając im korytka napełnione prasowanym owsem, mieszanką lub jakimś dobrym starterem (pig starter). Prosiaki najadłszy się na uboczu, będą mniej naprzykrzały się maciorze.

Gdy prosięta dojdą do czterech tygodni życia, należy odłączyć je od maciory. Do tej pory-

nauczyły się już żywić same. Po odłączeniu prosiąt, maciorę intensywnie odżywiać pokarmami białkowymi z dodatkiem minerałów. Minerały odgrywają tak ważną rolę, że dla szybszego podreperowania jej organizmu, należy zwiększyć dzienną dawkę mieszanki, zawierającej witaminy i minerały.

Dla zwiększenia apetytu świni, trzeba czasem podawać jej żywność znacznie rozwodnioną wodą, lub jeśli jest na zbyciu mleko odtłuszczone lub kwaśne to dodatek tegoż jest jeszcze bardziej wskazany.

Nie tylko karmienie młodych wyczerpuje organizm maciory i przyprawia o schudnięcie. Zarówno wychudzenie i ociężałość mogą powstać w rezultucie chorób takich, jak różyca świń lub brucellosis.

Trzeba więc bacznym okiem obserwować zwierzę, by widocznego wycieńczenia nie bagatelizować i nie składać go na karb prosiąt, gdy może to być coś bardziej groźnego.

O Usuwaniu Rogów

Bydło rogate może ładnie prezentować się, ale bezrogie jest z wielu względów lepsze, a przede wszystkim bezpieczniejsze. Niejeden farmer, wzięty przez rozjuszone bydlę na rogi, postradał życie. Rogate krowy są skorsze do zwady między sobą, gdy zaś pozbawione są tej przyrodzonej broni, po paru uderzeniach głową dają spokój, jakby zawstydzone, że nie mają czym pokonać przeciwniczek, nie czynią sobie zatem krzywdy.

U młodych cieląt łatwo jest niedopuścić do rozwoju rogów, przez wypalenie guzów lapisem (caustic) lub elektrycznością. Gorzej nieco przedstawia się ta operacja, gdy przyjdzie pozbawić rogów sztuki dorosłe. Mając do czynienia z bydlęciem bez względu na jego wiek, należy przy wszelkich operacjach zachować czystość. Wszelkie przyrządy czy instrumenty wchodzące w kontakt z otwartą raną, winne być przed użyciem sterylizowane.

Przy krwawieniu nie używać pajęczyny dla zahamowania upływu krwi. Od obecnych w pajęczynie zarazków, może bydlę nabawić się choroby "sinus". Najlepszym sposobem zahamowania upływu krwi, jest zawiązanie żył, lecz tego dokonać może jedynie ktoś mający doświadczenie i wprawę.

Na kilka dni przed usuwaniem rogów, nie dawać bydłu siana ze słodkiej koniczyny. W pleśni na jaką natrafia się w sianie z koniczyny, znajduje się pewien chemiczny składnik, który przeciwdziała krzepnieniu krwi, a tym samym doprowadza do krwotoku, osłabiającego zwierzę.

Ból jakiego krowa doznaje przy usuwaniu rogów, może przyczynić się do utraty mleka. Można uwolnić się od tego następstwa, jeśli przywoła się weterynarza, który zastosuje znieczulenie nerwu (nerve blocking) przed operacją.

Zastosowanie znieczulenia ułatwia cały zabieg, nie naraża krowy na ból a farmera na straty ze zmniejszenia ilości lub wstrzymania mleka.

Tego rodzaju operacje należy przeprowadzać wczesną wiosną, zanim pojawią się muchy, które siadając na ranie nie tylko dokuczają bydłu, lecz mogą także sprowadzić zakażenie.

Białka Zwierzęce Dla Świń

Produkty Mleczne.

Produkty mleczne należą do składników bogatych w białko. Mają one niezwykle dużą wartość w żywieniu świń. Odtłuszczone mleko i maślanka stoją na pierwszym miejscu wśród produktów mlecznych. Zawierają one około 3.5 procent białka i pięć procent cukru.

Nie jest to wysoka cyfra, ale trzeba pamiętać, że te produkty daje się świniom w dużych ilościach.

Można łatwo obliczyć, że sto kwart odtłuszczonego mleka ma większą wartość odżywczą, niż buszel kukurydzy. Nie jest to jeszcze zbyt sprawiedliwe porównanie, bo samą kukurydzą nie powinno się świń żywić, gdyż za mało jest w niej tak ważnych składników pokarmowych, jakimi są białka.

Mleko uzupełnia te braki. Jeśli farmer ma pełno kukurydzy i odtłuszczonego mleka, może się nie martwić. Nie potrzebuje kupować żadnych produktów, bogatych w białko.

Nawet prosiakowi w jego najintensywniejszym stadium rozwoju, gdy waży około stu funtów, wystarczy w dodatku do mieszanki z domowych zbóż dać półtora galona odtłuszczonego mleka dziennie, aby zaspokoić jego białkowe wymagania.

Warto tylko wspomnieć o jednej ostrożności, a mianowicie o pasteryzowaniu lub przegotowaniu mleka czy maślanki. Jeśli się te produkty daje na surowo grożą nam dwa niebezpieczeństwa.

Pierwszym jest możliwość, że jest to mleko od krów chorych na gruźlicę (tuberculosis) i świnie mogą się tą chorobą zarazić.

Drugie to brud i związany z nim rozwój szkodliwych bakterii jakie mogły nagromadzić się w maszynach czy stojącym mleku. Pasteryzacja kosztuje trochę, ale wyklucza niejedno ryzyko.

Mleko odtłuszczone lub maślanka bywa czasem odparowana w mleczarniach i sprzedawana jako pół-płynny (semi-solid) produkt. Znajduje się też na rynku mleko zupełnie odparowane i wysuszone w postaci białego proszku.

Oba te rodzaje mleka są bardzo wartościowe i lubiane przez świnie, ale zwykle za drogie w porównaniu z innymi produktami, bogatymi w białko. W niektórych okolicach ceny ich mogą nie być zbyt wysokie, a wtedy warto je nabyć.

W pobliżu mleczarni dostać też można tanio serwartkę. Zawiera ona niecały jeden procent białka, nie zastąpi też ona produktów, w białko bogatych.

Nie poleca się jej dawać młodym prosiętom, które szczególnie dużo białka potrzebują. Gdy

jednak przekroczą one wagę 100 funtów, serwatka służy im doskonale.

Mączka Mięsna.

Odpadki mięsne z rzeźni czyli mączka mięsna (tankage) jest produktem najbardziej powszechnie używanym w hodowli trzody chlewnej jako źródło białka.

Zawiera ona w sobie około 60 procent białka i około 15 procent substancji mineralnych. Nic też dziwnego, że jej cena jest dość wysoka.

Odpadki z rzeźni daje się świniom w ilości ściśle obliczonej, która wynosi około 0.4 funta dziennie, gdy prosie waży około 40 funtów, wzrasta do około 0.7 funta, gdy świniak waży około 100 funtów i spada znowu do ilości 0.4 funta, gdy świnia dochodzi do 200 funtów wagi.

Ciekawa to rzecz, że ilości te, do których specjaliści od hodowli świń doszli za pomocą uczonych eksperymentów, zgadzają się z opinią samych świń. Jeśli postawimy, przed nimi żłób pełen mączki mięsnej, a w drugim pełno kukurydzy czy innych zbóż, zjedzą one na dzień mniej więcej tyle samo, ile przepisaliśmy im w powyżej przytoczonych cyfrach.

Należy jednak zaznaczyć, że te ilości odnoszą się do trzody w czasie zimy. W lecie na pastwisku znajdują świnie tyle białka i minerałów w zielonym listowiu, że zużywają mączki mięsnej o połowę mniej, niż zużywały w czasie zimy.

Mączka Rybia.

Mączka rybia ma podobne własności do mączki mięsnej. Zawiera ona mniej białka (50 procent), ale więcej substancji mineralnych (28 procent). Daje równie dobre, jeśli nie lepsze rezultaty w hodowli świń, niż odpadki z rzeźni.

Jest rzeczą ogólnie znaną, że nie tylko produkty pochodzenia zwierzęcego, jak mączka mięsna czy rybia, zawierają w sobie obfite ilości białka. Wiele roślin, głównie zaś te, które należą do rodziny motylkowych, posiadają nasiona stanowiące nieprzebrane, i tańsze od zwierzęcego źródła białka.

Mógłby ktoś w takim razie zapytać, dlaczego ciągle jeszcze kupuje farmer kosztowne białka zwierzęce, kiedy może łatwo zastąpić je tymi samymi składnikami pochodzenia roślinnego łatwo dostępnym i tanim.

Przecież białko jest takie samo, bez względu na to, czy dostarczają je odpadki mięsne, czy wytłoczyny sojowe.

Tak jednak nie jest. Cała ta sprawa wygląda tak. Świnie otrzymujące białko tylko w postaci mączki mięsnej czy rybiej, rosną i rozwijają się doskonale. Jeśli zaś wszystko białko, jakie im dajemy, jest pochodzenia roślinnego, nie będą rozwijały się i rosły dostatecznie szybko.

Z tego prostego faktu wyciągają niektórzy farmerzy wniosek, że wobec tego białko roślinne nic nie jest warte i nie należy go używać. Jest to wniosek zupełnie fałszywy. Właściwe rozwiązanie sytuacji jest inne.

Oto okazało się w licznych doświadczeniach, że można dawać świniom połowę białka ze źródeł roślinnych, a połowę z odpadków mięsnych, wyniki będą takie same lub lepsze, niż gdybyśmy wszystko ich białko dostarczali w postaci mączki mięsnej, rybiej, czy produktów mlecznych.

Białka zwierzęce zawierają w sobie pewne składniki, których nie ma w białku roślinnym, a których świnie p o t r z e b u j ą. Wystarczy jednak ilość niewielka. Resztę białkowego zapotrzebowania trzody chlewnej pokryć mogą te związki pochodzenia roślinnego.

Trzy są główne rośliny, które dostarczają produktów białkowych na pasze dla świń, a mianowicie soja, len i bawełna.

Tylko pierwsza z nich należy do roślin motylkowych. Jest to przybysz ze Wschodu, z Chin i z Mandżurii, która zadomowiła się w Ameryce szybko i w ostatnich trzydziestu latach porobiła ogromne postępy. Już teraz stanowi ona jeden z głównych płodów.

Nasiona soji zawierają w sobie około 35 procent białka i ponad 15 procent oleju. Obecność takich ilości oleju sprawia, że soja jako taka nie nadaje się ani dla rosnących ani dla tuczących się świń. Powoduje ona miękkość mięsa, oleistość sadła i słoniny.

Można jednak dawać soję maciorom zupełnie bezpiecznie. Trzy czwarte funta dziennie przed oproszeniem a funt po oproszeniu i w czasie karmienia zupełnie wystarczy. Soji się w tym celu nie miele, ale daje jej nasiona w całości.

Ogromne ilości soji o dużej zawartości tłuszczu hoduje się dla celów przemysłowych. Po wytłoczeniu z niej oleju pozostaje mączka sojowa (soy bean oil meal), która ma w sobie ponad 40 procent białka.

Jest to produkt o wiele bardziej wartościowy, niż sama soja, bo nie ma w sobie tłuszczu.

Mączkę sojową można dawać świniom bez obawy na szkodliwe objawy, powodowane przez samą soję. Zawiera ona w sobie tylko sześć procent substancji mineralnych, to też przy karmieniu świń tym produktem tym większy nacisk się kładzie na dostarczenie odpowiedniej ilości mieszanki mineralnej.

Wytłoczyny lniane (linseed meal) mniej cenione są w hodowli świń, niż w hodowli bydła. Mają one tylko dwie trzecie tyle wartości co odpadki z rzeźni.

Zwraca się często uwagę na ich własności rozwalniające, co nieraz dobroczynnie wpływa na zwierzęta. Nie powinno się jednak przesadzać, bo zbyt wielkie ilości wytłoczyn lnianych spowodować mogą szkodliwe rozwolnienie. Przekroczenie ilości jednej trzeciej funta na dzień nie jest w żadnym razie bezpieczne.

Wytłoczyny bawełniane (cottonseed meal), pochodzące z nasion bawełny zawierają w sobie ponad 40 procent białka. Dają one dobre rezultaty, o ile mie-

sza się ją z białkiem pochodzenia zwierzęcego.

Nie powinno się jednak polegać na wytłoczynach bawełnianych, jako jedynym źródle białka, bo może to spowodować chorobę, a nawet śmierć zwierząt. Używane wraz z odpadkami z rzeźni wytłoczyny bawełniane nie tylko nie są szkodliwe, ale dają lepsze rezultaty, niż same odpadki z rzeźni.

Mieszanka Produktów Białkowych.

Jak wynika z dyskusji poszczególnych produktów, bogatych w białko nie opłaci się używać tylko jednego z nich. Najlepiej skombinować mieszankę. Najpraktyczniejszą mieszanką okazała się taka, która zawiera:

2 części odpadków z rzeźni;
1 część produktu białkowego roślinnego;
1 część zmielonego siana.

Jako produkt roślinny, bogaty w białko użyć można wytłoczyny sojowe, bawełniane lub lniane bez żadnej różnicy.

Jeśli chodzi o siano, to najlepsze jest lucerna, jej drugi lub trzeci pokos, obfity w liście, zielony, dobrze wysuszony. Siano trawiaste też się w tym celu nadaje, ale powinno się składać z soczystych traw, skoszonych w czasie, gdy trawa była młoda i zielona.

Przypomnienia Jesienne

Podatnych na zmarznięcie drzewek i krzewów, takich naprzykład jak młode brzózki, magnolie, brzoskwinie itd., nie należy przesadzać na nowe stanowiska w jesieni, bo przez naruszenie naraża się je łatwiej na przemarznięcie. Lepiej czynność tę pozostawić do wiosny.

* * *

Opadłych liści nie należy pozostawiać na trawnikach, lecz trzeba je często zgrabiać i usuwać. Gdy liście zmokną i zbitą masą przylgną do ziemi, mogą zostawić miejscami w trawniku wyparzone "łysiny".

* * *

Endywię można w porze jesiennej zabrać z grzędy i przenieść do piwnicy. W tym celu wykopuje się endywię z dużą bryłą wokół korzeni i wsadza do skrzynki wypełnionej wilgotnym piaskiem . Piwnica musi jednakże być chłodna i przewiewna. Dla wybielenia endywii trzyma się ją w piwnicy o zasłoniętych oknach.

* * *

Do wytrzymałych na zimno warzyw należy brukselka. Może ona śmiało pozostać na grzędzie aż do Bożego Narodzenia. Nawet lekki mróz jej nie zaszkodzi, a raczej poprawi jej smak.

* * *

Jeszcze jest pora zasiania żyta na nawóz zielony. Będzie ono miało dosyć czasu wzejść tej jesieni, przed zmarznięciem ziemi. Przekopane lub przyorane wiosną jako zielony nawóz, użyźni ono ziemię Użyteczne jest nawet w ciągu zimowych roztopów, gdyż korzenie żyta wiążą ziemię i zapobiegają zmywaniu jej w czasie zimowych powodzi i przedwiosennych roztopów.

Innym jeszcze względem, przemawiającym za siewem żyta, jest ten, że przyjemniej jest patrzeć na ogród warzywny pokryty świeżą, zieloną runią, niż na poryte grzędy, pełne suchych badyli i zielsk.

Traktor Ugniała Ziemię

Mechanizacja rolnictwa umożliwiła nam tę sytuację, w której znajdujemy się obecnie.

Oto mniej niż 20 procent ludzi zajmuje się uprawą roli i nie tylko może wyżywić siebie i pozostałe 80 procent współobywateli, ale też może wyprodukować znaczną ilość żywności dla człowieka. Coraz to nowe maszyny, coraz większe i coraz cięższe przychodzą na rolę.

Kiedy taki ciężki traktor przejdzie przez pole, albo też ciężki samochód ciężarowy nie stwarza on w tym miejscu lepszych warunków dla wzrostu roślin. Ziemia się pod nim ubija i uciska, a wiadomo, że to wcale nie jest pożądane.

Najlepsza struktura gleby jest taka, w której jest ona pulchna i gruzełkowata, bo wtedy pomiędzy poszczególnymi jej cząstkami zmieszczą się duże ilości wody, która potrzebna jest dla życia rośliny oraz duże ilości powietrza, które konieczne jest dla oddychania korzeni.

Jedynym czynnikiem który przeciwstawia się temu ubijaniu się i ugniataniu się ziemi pod ciężkimi kołami maszyn rolniczych jest próchnica (humus).

Po ziemi bogatej w próchnicę mogą jeździć najpotężniejsze maszyny, ugina się ona tylko, jak sprężyna pod ich ciężarem, ale nie ubija na stałe.

Oto jeszcze jeden powód, dla którego taki wielki nacisk kładziemy w ostatnich kilkunastu latach na wprowadzenie do płodozmianu traw i roślin motylkowych, oraz tych wszystkich roślin przykrywowych, które uprawiamy na nawozy zielone, a później przyorujemy dla wzbogacenia ziemi w próchnicę.

Niektóre nasze płody rolne nie zajmują sobą pola przez cały rok. Weźmy takie ziemniaki. Sadzimy je wiosną, ale dość późno, aby nie pochwyciły je przymrozki. Wykopujemy je we wrześniu lub najpóźniej w początku października. Zostaje duży szmat czasu, bo cała późna jesień i wczesna wiosna, kiedy ziemia jest goła, wystawiona na erozję wietrzną i wodną.

Z tego to powodu tuż po zbiorze ziemniaków siejemy żyto na ich miejscu zanim musimy orać glebę na przyszłą wiosnę, urośnie ono do znacznej wysokości, tworząc gęsty kożuch gęstej, zbitej, zielonej masy.

Masa ta zostanie przyorana i wzbogaci glebę w próchnicę, która jest tu tak bardzo pożądana.

Przy rozpatrywaniu wszystkich płodozmianów farmer tak powinien je układać, aby wtedy, gdy na ziemi nic nie rośnie urządzić właśnie taką fabrykę próchnicy jakiej przykładem jest żyto na kartoflisku.

Kury Przed Zimą

Przed nadejściem słot i chłodów jesiennych, kury które całe lato przebyły na pastwisku, muszą przejść do kurników, gdzie pozostaną aż do przyszłej wiosny. Z tą zmianą łączy się wiele pracy, kurniki bowiem, jak i gniazda do niesienia jaj, muszą być dokładnie na przyjęcie kur przygotowane.

W ciągu lata wszystkie kury, od starych do najpóźniejszych czyli najmłodszych, pasły się razem na pastwisku, gdzie miały miejsca dosyć i nie wchodziły sobie w drogę. Inaczej ma się sprawa gdy stado znajdzie się w kurniku, gdzie musi być zachowany podział co do wieku, gdyż "mieszane towarzystwo" dochodzi zbyt łatwo do czubienia się, od którego krok tylko dzieli od kanibalizmu.

Konieczną zatem rzeczą jest oddzielić młode kokoszki od starych kur, gdyż te, jako bardziej pewne siebie, dziobią niemiłosiernie młodsze wiekiem i wzrostem towarzyszki.

W tym też czasie przeprowadza się selekcję wśród stada młodych kokosz, to znaczy że usuwa się ze stada, te, które nie odpowiadają przyjętym dla kur wzorom. Wybiera się więc sztuki słabsze, źle rozwinięte, lub kaleki, lub osobniki źle ukształtowane.

Przed spędzeniem kur z pastwiska, należy odpowiednio przygotować kurniki, czyszcząc je dokładnie — od powały do podłogi. Wiadomą jest rzeczą każdemu hodowcy, że niektóre pasożyty kurze, jak wszy itp., potrafią żyć długi czas bez pożywienia i przetrwać tak aż do nadejścia kur. Ten szkodliwy zwyczaj mają nie tylko pasożyty, widziane gołym okiem. Czynią to samo bakcyle różnych chorób, mogących wywołać groźną zarazę w stadzie.

Wszystko to dą się wyniszczyć przy starannych zabiegach i pracy farmera. Przed rozpoczęciem tych porządków, hodowca kur winien mieć w pogotowiu odpowiednie przybory, a więc kilka puszek ługu (concentrated lye) odpowiednią ilość środka odkażającego (desinfectant), a także ściółkę, czy to będzie nią mierzwa słomiasta, czy też kruszone lub całe kaczany z kukurydzy.

Pierwszą czynnością będzie usunięcie z kurników pozostałej tam starej ściółki. Wszystko musi być wyniesione a podłoga wymieciona. Grzędy i podłoga pod grzędami, muszą być oskrobane z gnoju i brudu do czysta, a następnie wyparzone gorącą wodą z dodatkiem 1 uncji ługu na galon gorącej wody. Im gorętsza woda tym lepszy będzie skutek. Ług w gorącej wodzie zabije nie tylko żyjątka, ale zniszczy wszelkie jajeczka pasożytów. Powała i ściany kurników muszą być skropione odpowiednim preparatem dezynfekcyjnym, którego przepis użycia znajduje się na butelce zakupionego środka a także tym samym środkiem należy skropić poprzednio wyparzone grzędy i podłogę kurnika.

Dalej takiemu samemu oczyszczeniu poddać należy gniazda do niesienia, oraz wszelkie naczynia, jak korytka i poidła dla kur.

Do oczyszczonych kurników i gniazd nałożyć czystą, świeżą ściółkę.

Ważną dla zdrowia kur a zatem i kieszeni farmera jest rzeczą, by kury miały dosyć pomieszczenia, obliczając trzy kwadratowe stopy powierzchni na jedną kurę. Może to niejednemu początkującemu farmerowi wydać się za dużo miejsca na młodą kokoszę, przekona się on jednak w krótkim czasie, że kury w ciasnocie stają się wojownicze, co doprowadza je do niebezpiecznego kanibalizmu, czyli zjadania żywcem którejś mniej żwawej kurki, która nie mogąc ochronić się na czas przed ostrymi dziobami towarzyszek, pada ofiarą ich zajadłości.

Niebezpieczeństwo polega na tym, że kury zasmakowawszy raz świeżą krew zwierzęcą, zaczynają tępić się wzajemnie, ku szkodzie swego właściciela. Wynikające z kanibalizmu szkody muszą być wcale poważne, skoro hodowcy wyszukują rozmaitych sposobów na przeciwdziałanie temu złemu nawykowi, w swym stadzie.

Z licznych przeprowadzonych w tym kierukunku doświadczeń, przekonano się, że wcale dobrym sposobem przeciw dziobaniu się kur, jest skracanie im dziobów. Do dostarczonej i odpowiednio spreparowanej żywności, kura nie potrzebuje aż tak ostrego dzioba, jakim ją obdarzyła natura. Skrócenie więc dzioba nie przeszkadza jej wcale w pobieraniu paszy ani wody.

Przy jadle kury również potrzebują sporo miejsca, by się nie pchały i nie cięły tych, które są w drodze. Z tego powodu korytka do paszy i do pojenia muszą być odpowiednio obszerne, by się przy nich dogodnie pomieściły.

Jednakże nawet wśród śmiałych z natury kur, znajdzie się kiedyś jaka bojaźliwa sztuka, nie umiejąca pchać się do korytka przy pomocy dzioba. Taka już jej natura, że odpychana od jadła, schudnie i zagłodzi się na śmierć, ale nie nauczy się walczyć o swoje prawa.

Obserwując wprowadzone do kurników stado, farmer po jakimś czasie wypatrzy taką nieśmiałą sztukę, a nie widząc w zachowaniu jej poprawy, usuwa ją z kurnika przeznaczając na rzeź, zamiast pozostawiać ją na zagłodzenie.

Kurom trzeba dostarczyć sporo czystej, świeżej wody i dlatego kilka nadliczbowych korytek do wody należy uważać za dobrą inwestycję, a gdy przyjdzie nadmierny upał, liczbę naczyń z wodą należy podwoić.

Wprowadzenie z pastwiska kur do kurnika, nie przechodzi bez żadnej niepoznaki. Na brak tej samej swobody nie da się zaradzić, ale do zmiany paszy trzeba je przystosować powoli Wielu farmerów poczytuje za

dobrą praktykę dostarczanie kurom świeżo skoszonej trawy, której brak na razie bardzo dałby się im we znaki.

Aby te nowe warunki nie opóźniały nieśności, wielu hodowców rozpoczyna karmienie młodych kur mieszanką zwaną "laying mash", na jakiś czas przed spędzeniem ich do kurnika, co zasili znacznie ich organizm, rozpoczynający poraz pierwszy pracę reprodukcji.

W diecie kurzej ważną rolę odgrywa gruboziarnisty piasek, którego kury powinny mieć pod dostatkiem. Pomaga on wielce do ścierania w wolu pokarmu, co ułatwia trawienie tegoż w żołądku.

Niezależnie od tego, młode kokosze potrzebują skorup z ostryg, albo miału kamienia wapiennego do formowania mocnych skorupek dla jaj. Dużą stratą dla farmera jest tłuczenie się jaj, następujące z różnych przyczyn. Albo skorupki bywają za cienkie, albo też kokosze nie mając dostatecznej liczby gniazd, znoszą jaja wprost na podłodze, co najczęściej kończy się pęknięciem, a więc zmarnowaniem jaja.

Tak jak przy jadle kury nie mogą mieć ciasnoty, tak samo ma się rzecz z gniazdami. Oblicza się przeciętnie 4 kury na jedno gniazdo. Grzędy na których kokosze nocują oddzielone są od siebie na jedną stopę, a dla pomieszczenia przeznacza się 10 cali na grzędzie dla każdej kury.

Tylko przy racjonalnie prowadzonej gospodarce, może hodowca oczekiwać pokaźnych zysków z drobiu.

Antybiotyki w Hodowli Bydła

Wiele się słyszy i czyta ostatnimi czasy o antybiotykach stosowanych obecnie w hodowli bydła. Niejeden farmer zastanawiał się może nad tym nowym "wynalazkiem", nie dowierzając jego podawanym w reklamie zaletom.

Oto co w sprawie antybiotyków ma do powiedzenia dr. C. A. Baumann, biochemik uniwersytetu Wisconsin, który wygłosił referat na ten temat na międzynarodowej konferencji, jaka niedawno obradowała w Washingtonie.

Zdaniem dr. Baumanna, stosowane obecnie w rolnictwie i hodowli zwierząt antybiotyki, mają duży wpływ na przyśpieszenie wzrostu bydła oraz innych zwierząt domowych. Dodatnie ich działanie opiera się na tym, że zabijają one szkodliwe bakterie chorobotwórcze we wnętrznościach żywego inwentarza, przyśpieszają mnożenie się pożytecznych witamin w żyjątkach, znajdujących się w jelitach tych zwierząt.

Zwierzęta karmione antybiotykami, przyswajają sobie lepiej witaminy z pożywania, niż gdy nie otrzymują w karmie antybiotyków. Potwierdziły to eksperymenty, prowadzone na szczurach, dając jak najlepsze wyniki.

Najważniejszym wszelako objawem stosowania antybiotyków w hodowli bydła i innych zwierząt domowych, jest zwiększenie odporności na różne dolegliwości i choroby, zwłaszcza na choroby epidemiczne.

Opłacalność Jesiennych Prosiąt

Jest jeszcze wielu farmerów w stanach północno - wschodnich, którzy uważają, że w ich klimacie jesienne prosięta mniej się opłacą, niż wiosenne. Kilka szkół rolniczych przeprowadzało ostatnio doświadczenia nad tym problemem i wykazało, że są to obawy przesadzone.

W stanie New York, Massachusetts, czy też Connecticut, prosięta jesienne, przychodzące na świat przed końcem września, chowają się zwykle bardzo dobrze i bardzo się opłacą.

W wielu wypadkach zdrowsze są one od prosiąt wiosennych, ponieważ tuż po przyjściu na świat mogą być wypuszczone na pastwisko, a pastwiska w jesieni nigdzie nie brak.

Pastwisko ważne jest dla świń wszelkiego wieku, ale bodajże najważniejsze dla małych prosiąt. Kiedy mają one dobry start w ciągu pierwszych paru tygodni czy dwóch miesięcy, rozwijają się później dobrze nawet i w chlewie, gdzie doskonałych warunków sanitarnych nie mają.

Oczywiście należy im w takim wypadku zapewnić warunki, jak najlepsze, a przede wszystkim zabezpieczyć od wszelkiego brudu i zarazków w pierwszych dniach ich życia.

Zagroda w chlewie, gdzie ma się maciora oprosić, powinna być dobrze wymyta gorącą wodą i ługiem (lye). Sama maciora również powinna być dobrze wyszorowana, a jeśli ma wszy wytarta też gałganem, umaczanym w jakimś produkcie naftowym, jak ropa (crude petroleum), albo olej mineralny (old crank oil). Nafta zabija dorosłe wszy, mogą pozostać ich jaja, z których wszy się znowu mogą rozejść. Dlatego też w dwa tygodnie po pierwszym zastosowaniu nafty stosujemy ją raz jeszcze, ażeby wybić resztę robactwa.

Kiedy skończy się pastwisko, rosnące prosięta powinny dostać mieszankę, składającą się z kukurydzy, jęczmienia, owsa, żyta czy pszenicy.

Do mieszanki zbóż należy dodać pewną ilość skoncentrowanego białka pochodzenia zwierzęcego, a więc odpadki z rzeźni i mączka rybna (tankeage and fish meal). Jeżeli na tej samej farmie trzyma się krowy i jest dostatek mleka odtłuszczonego albo serwatki zastąpić te produkty mogą odpadki z rzeźni czy mączkę rybną.

Oprócz białka pochodzenia zwierzęcego należy dodać do mieszanki zbożowej skoncentrowane białko pochodzenia roślinnego, a więc soję albo wytłoczyny z soji, wytłoczyny lniane, albo bawełniane.

Nie można jednak wszystkiego białka dawać świniom w postaci białka roślinnego. W diecie ich znajdować się powinny

przyznajmniej w niewielkiej ilości białka pochodzenia zwierzęcego wyżej wymienione.

Do mieszanki zbożowej należy dosypać też zmielonego siana z lucerny, koniczyny albo soji. Ilość dosypanego zmielonego siana powinna stanowić dziesięć procent całej mieszanki. Siano takie zastąpi świniom w zimie letnie pastwisko. Będzie ono dla nich źródłem witamin, niektórych mineralnych składników i innych koniecznych dla dobrego wzrostu substancji.

Oprócz tego do mieszanki dadaje się soli, w ilości pół funta na sto funtów całości. Ilość dodanej w ten sposób soli nie jest dla świń wystarczająca.

W każdym chlewie powinien stać osobny żłóbek z specjalną mieszanką mineralną, którą farmer może sam sobie przygotować, biorąc dwie części mączki kostnej (steamed bone meal), dwie części zmielonego wapienia (ground lime stone) i jedną część zwykłej soli. Sól może być zwykła.

Nie należy w stanach północno-wschodnich używać soli z dodatkiem jodu (iodized salt) do czego namawiają przeróżni agenci, sprzedający taką sól.

Sól z dodatkiem jodu stosuje się w tych okolicach, gdzie jodu w glebie jest mało i zwierzęta chorują na chorobę wola (goiter). W stanach północno-wschodnich gleby są w jod zasobne i choroba ta nie występuje. Kupno soli z dodatkiem jodu jest więc niepotrzebnym wydatkiem.

Zasilanie Kaktusów

Oryginalne roślinki o dziwnych nieraz kształtach i przeważnie kolczaste, mają wielu amatorów. Był czas że były modne i każda z pań, czuła na "nowości sezonu," m u s i a ł a mieć u siebie kolekcję tych kolczastych mieszkańców pustyni.

Jakkolwiek upodobania do hodowanych w mieszkaniach roślinek są przejściowe, to przecież kaktusy utrzymały się. Są osoby, mogące się poszczycić powodzeniem w hodowli kaktusów, dla innych znów, są one ciągle zagadką. Stale pytają — czym to żyje skoro siedzi w szczerym i w dodatku suchym piasku? Dlaczego tak wolno rośnie, czym je nawozić, itp.

Postaramy się w niniejszym artykule rozjaśnić nieco kaktusową tajemnicę, udzielając odpowiedzi na powyższe pytania.

Siedzą w suchym piasku — to prawda, bo takie są naturalne warunki pustynne, w których te rośliny żyją. Zresztą owa suchość w niczym im nie przeszkadza, gdyż gromadzą w swych tkankach bardzo dużo wody. Nic więc dziwnego że ich odnóża muszą być utrzymane w suchości.

Natomiast ważniejszą sprawą jest zasilanie kaktusów. Bardzo wielu miłośników roślin popełnia ten zasadniczy błąd, że poprostu zamęczają swoich ulubieńców różnymi środkami nawozowymi, aby przyśpieszyć ich wzrost.

Pamiętać należy, iż kaktusy z natury obdarzone są własnością bardzo powolnego rośnięcia. Wynika to z warunków klimatycznych w jakich kaktusy bytują w swojej pustynnej ojczyźnie. Każdy miłośnik powinien wiedzieć, że kaktusy hodowane w doniczkach i tak trzy lub cztery razy prędzej rosną, niż w stanie dzikim, dlatego więc forsowanie ich wzrostu, jest czymś wręcz przeciwnym naturze tych roślin.

Oczywiście przez użycie środków nawozowych, wzrost kaktusów zostaje pobudzony, ale trzeba sobie zadać pytanie, czy jest to celowe. Przecież celem naszym jest, aby osiągnąć większa ilość zieleni i zdolność do obfitego wypuszczania pąków kwiatowych. Tych dwóch warunków nadmiernym zasilaniem nigdy nie osiągniemy.

Jako regułę przyjąć należy, że pod żadnym pozorem nie wolno nawozić chorych roślin, oraz roślin w stanie spoczynku. Można nawozić tylko te kaktusy które są zupełnie zdrowe i w pełnej wegetacji. Tylko taka roślina posiada siły i zdolność przetrawienia podawanych jej soli.

Można Uwolnić Bydło Od Much

Dokuczliwość much daje się we znaki bydłu, co nie pozostaje bez ujemnego wpływu na mleczność krów, doprawadzanych przez muchy do wysokiego stopnia rozdrażnienia.

Ministerstwo Rolnictwa chcąc znaleźć jakiś skuteczny przeciwdziałający muchom sposób, przeprowadziło całą serię prób, w rezultacie których poleca obecnie następującą metodę zwalczania m u c h obsiadających grzbiety bydła.

Oto zdaniem Departamentu Rolnictwa należy p o s y p a ć grzbiet zwierzęcia łyżeczką proszku trującego, o nazwie methoxychlor i kilkoma pociągnięciami ręki, zaopatrzonej we wiecheć, rozprowadzić owadobójczy proszek po grzbiecie, karku i górnych bokach.

Jedno takie zaaplikowanie równo rozprowadzonego proszku, uwolni krowy od natarczywości much "hornflies", na okres trzech tygodni.

Najlepszym do tego celu jest środek o nazwie handlowej "Marlate", zawierający 50 procent methoxychloru. Jeden czterofuntowy worek "Marlate" w postaci proszku, aplikowanego w dwutygodniowych odstępach, uwolni od much 20 dojnych krów, na przeciąg dziesięciu tygodni.

Związany z tym wydatek wypłaci się farmerowi w spokoju krów, które nie będą napastowane przez dokuczliwe owady.

• • •

Obrusy czy serwetki splamione żółtkiem jaja, moczy się w zimnej wodzie przed praniem. Zamoczenie ich w gorących mydlinach mogłoby jedynie utrwalić plamy.

Różyca Świń Niebezpieczną Chorobą

Jedną z najniebezpieczniejszych chobób trzody chlewnej, jest różyca świń, znana farmerom tutejszym pod nazwą medyczną — erysipelas, lub "diamond skin" i wyrządzająca wśród trzody ogromne spustoszenie.

Zarazek tej choroby, żyje w ziemi. Dlatego gdy choroba ta pojawi się raz w gospodarstwie, to rzecz pewna że po jakimś czasie wybuchnie znowu nagle, bez żadnych wstępów czy objawów, zapowiadających jej pojawienie się. Każdy zatem farmer, u którego panowała różyca świń, uczyni dobrze, jeśli trzodę swoją podda szczepieniu ochronnemu przeciw różycy.

Różyca przybiera trzy formy: Pierwsza jej forma ma tak gwałtowne działanie, że zabija świnie w ciągu kilku godzin, tak, iż po prostu nie ma czasu na ukazanie się jakichkolwiek objawów, budzących podejrzenie farmera.

Bardziej powszechna jest druga forma ostra. Ta również pojawia się nagle lecz nie zabija od razu. Świnie jednego dnia zupełnie normalne i zdrowe, mogą na drugi dzień być ciężko chore po opanowaniu przez różycę. Zagrzebane w ściółce, nie chcą wychodzić do jadła, nie chcą nawet o własnej woli ruszyć się z miejsca. Po zmuszeniu ich do wyjścia z chlewa, da się od razu zauważyć, że chodzenie i poruszanie się sprawia im dotkliwy ból, a stawy nóg są opuchnięte, bolące i sztywne.

Dalszymi objawami choroby jest silne zatwardzenie, a w niektórych wypadkach pojawiają się również wymioty. Jeśli przy dokuczliwym zatwardzeniu następują jakie takie opróżnienia, to kał zbity jest w twardę okrągłe kulki czarnego koloru.

Dalszymi objawami choroby jest utrudniony oddech zwierzęcia i pojawienie się na skórze świń, zwłaszcza tych o białej skórze i sierści, kwadratowych, czerwonych plam, lekko nabrzmiałych. Występują one na łopatkach i bokach, jakkolwiek niezawsze nabrzmienia ich są widoczne. Przy takim stanie, temperatura również jest podniesiona do 106 lub 108 stopni.

Trzecia forma różycy ma postać chroniczną, występującą często w tych stadach, które przeszły i wyzdrowiały po ostrym ataku różycy.

Właściwie to przebycie różycy nie należy nazywać wyzdrowieniem, bowiem w organiźmie zwierzęcia zachodzą takie spowodowane chorobą zmiany, że nie może ono być zdrowe i normalne w pełnym tego słowa znaczeniu.

Uszkodzenie organizmu pochodzi z tego, że zarazek różycy usadawia się w sercu, skutkiem czego na delikatnych zastawkach sercowych (valwe) powstają grupki drobnych narośli, które w dużej mierze utrudniają akcję serca.

Zdarzyć się więc może nieraz, że w niewielu tygodniach po wygaśnięciu choroby kiedy farmerowi zdaje się, że nie ma już czego obawiać się, nagle jedna lub kilka świń w trzodzie przybiera siny kolor. Jest to wyraźny dowód nieprawidłowej cyrkulacji krwi i prędzej czy później nastąpi atak serca, sprowadzający śmierć zwierzęcia.

Przy chorobie różycy, sytuacja staje się bardzo trudna, jest ona bowiem w każdej formie niebezpieczna, czy to trzoda składa się z kilkunastu czy z kilku setek sztuk, czy będą one zamknięte w ogrodzonym miejscu, czy też mają z chlewów drogi prowadzące na pola i pastwiska.

Właściwie im więcej swobody, w poruszaniu mają świnie, tym większe jest niebezpieczeństwo zakażenia zarazkami, które znajdują się w odchodach, w urynie.

Zdrowe świnie mogą ulec zarazie po zetknięciu się z chorymi, przez jedzenie i picie z tych samych koryt, jak również czyszczenie sierści tymi samymi szczotkami, które używane były dla świń chorych, zanim oczywiście ujawnił się u nich stan chorobowy, bo chorej i obolałej świni nikt nie czyści.

Im więcej świnie mają okólników i pastwisk, tym większą przestrzeń zakażają zarazkami, które zaatakują następne pokolenie świń.

Jakże zatem hodowca może sobie w podobnych wypadkach radzić, by jakoś uchronić resztę trzody, a nawet przyszłą trzodę od zdziesiątkowania?

Najpraktyczniejszym a może i najlepszym sposobem ograniczenia choroby, jest oddzielenie chorych zwierząt od zdrowych. Oddzielenie musi być dokładne i pewne. Nie wystarczy na przykład zamknąć chorą świnię do próżnego chlewa, jeśli odprowadzana z tego chlewu uryna ścieka w takie jmiejsce, do którego świnie mają dostęp, albo jeśli podcieka pod drugi chlew, mieszczący zdrowe sztuki.

Dalszym krokiem zapobiegawczym jest wyszorowanie i dezynfekcja wszelkich koryt i wiader itp. przedmiotów, z którymi chora świnia miała styczność.

Mimo zastosowania tych ostrożności, resztę trzody należy pilnie obserwować, zwracając uwagę na objawy takie jak brak apetytu, zatwardzenie i ukazywanie się na skórze czerwonych plam.

Niezależnie od tego należy przywołać bez żadnej zwłoki weterynarza, który najbardziej dotkniętym sztukom zastrzyknie surowicę i wskaże odpowiednie środki medyczne dla uratowania ich od niechybnej śmierci.

W niektórych wypadkach weterynarz zaleci zastrzyki prewencyjne dla tych świń, które były w kontakcie z chorymi sztukami. Natychmiastowa akcja może zlokalizować chorobę, natomiast w razie zlekceważenia czy niedbalstwa, może okazać się konieczne poddanie zastrzykom każdej sztuki w trzodzie, co przecież pociąga wiele pracy no i wydatków.

Świń chorych na różycę nie należy przynęcać do jadła, pod-

dawaniem smakowitszej karmy. Gdy świnie zaczną wykazywać chęć do jadła, to należy dawać im paszę zieloną i dużo zimnej wody do picia, z domieszką gorzkiej soli (Epsom salts), dla przeciwdziałania zatwardzeniu.

Jak dotąd, nauka nie zna zupełnie skutecznego środka na leczenie różycy świń, a w niektórych stanach ustawy prawne zabraniają stosowanie zastrzyków z serum, zawierającym żywe wirusy różycy.

Tam więc gdzie nie da się korzystać z zastrzyków prewencyjnych, hodowca trzody chlewnej winien pilnie baczyć na stan zdrowia trzody i przy zauważeniu jakiejkolwiek niedomogi, podejrzaną sztukę wyosobnić, umieszczając ją w pustym chlewie, co w razie gdy choroba jest niebezpieczna, zapobiegnie rozszerzaniu się zarazy.

Krowa Staruszka

Niebywałą długowiecznością odznacza się czarno-biała krowa rasy Hereford, która zdaniem jej właściciela A. J. Thomas'a, Pembrokeshire, Anglia, jest najstarszą krową w świecie, ukończyła bowiem 39 lat życia.

Wiele jej towarzyszek w ciągu tych długich lat, poszło pod nóż rzeźnika, lecz ona jednak uniknęła tego losu, skutkiem wysokiej mleczności, jaką odznaczała się we wcześniejszym okresie swego życia. "Jane" dziś już wiekowa staruszka, ostatnie cielę wydała na świat przed czterema laty, dając mleko jeszcze przez dwa lata od wycielenia.

Teraz sędziwa "Jane" pozostaje na "łaskawym chlebie" u swego farmera, który latem puszcza ją na pastwisko ze stadem młodych krów, zimą zaś poddaje jej różne smakołyki dla podtrzymania jej sił.

W ciągu swego długiego życia, "Jane" wydała na świat 30 cieląt, z tych ostatni był byczek, co jest niebywałym rekordem produktywności, za co farmer z przywiązania do krówki, która urodziła się na jego farmie, nie żałuje jej dziś emerytury.

Nawóz Kurzy

Jednym z najbardziej skoncentrowanych nawozów, jest nawóz ptasi, a zatem na farmach — nawóz kurzy.

Koncentracja ta sprawia, że ma on własności palące, a użyty w nieodpowiedniej porze raczej zaszkodzi niż pomoże, bo spali rośliny.

Dlatego też nawozu kurzego nie rozrzuca się bezpośrednio przed sadzeniem lub siewem. Jesień, a nie wiosna jest najlepszą porą do rozrzucenia kurzego nawozu.

Rozsypany w jesieni, nawóz kurzy będzie miał dość czasu na rozłożenie się w ciągu reszty jesieni, przez zimę i początek wiosny, wsiąknie w ziemię i da świetne rezultaty, bo straci swoje palące własności.

Nawóz kurzy nadaje się pod większość roślin warzywnych i ceniony jest wielce przez ogrodników.

Zaraźliwe Choroby Inwentarza

Żyjący we wszelkich wygodach mieszczuch narzeka nieraz na swój tryb życia, który wydelikacił go nadmiernie, czyniąc podatnym na łatwo udzielające się choroby, jak np. zwykły a tak bardzo dokuczliwy katar, czy inne związane z zaziębieniem dolegliwości. Łykając pigułki skwaszony chorobą rozmyśla nad warunkami, w jakich żyje przeciętny farmer, którego jasne spojrzenie i rumiane policzki świadczą o zdrowiu, zahartowanym na świeżym powietrzu, czystym i wolnym od szkodliwych wyziewów i zarazków.

A jednak myślący w ten sposób ma tylko w części rację. Ten zahartowany i zdrowy rolnik, wystawiony jest na większe nie bezpieczeństwo nabawienia się chorób poważnych i nieraz trudnych do wyleczenia. Mowa tu oczywiście o chorobach inwentarza, udzielających się ludziom, mającym z chorymi zwierzętami do czynienia.

Medycyna zna coś 88 chorób zwierzęcych, udzielających się ludziom. Do chorób inwentarza najczęściej atakujących ludzi należą choroby skórne, maltańska gorączka (undulant fever), różyca świń, wścieklizna i trychiny.

Dzięki wprowadzeniu pasteuryzacji mleka i programu kontroli choroby Banga, czyli zakaźnego ronienia krów, udało się wykryć wiele wypadków zakaźnej gorączki, która inaczej byłaby się rozprzestrzeniała na zwierzęta i ludzi. Zarówno weterynarze jak i farmerzy doglądający zwierząt przy zrzucaniu płodu, narażeni są na gorączkę maltańską, na którą mogło cierpieć chore zwierzę.

Gorączka maltańska objawia się u człowieka febrą naprzemian z podniesioną temperaturą, czemu towarzyszy ogromne zmęczenie i brak sił. Dla postawienia dokładnej diagnozy przy powyższych objawach, konieczne jest laboratoryjne zbadanie krwi, bo tylko tą drogą można wykryć obecność zarazków gorączki maltańskiej w organizmie chorego. Na szczęście chory na nią człowiek nie może zarazić nią drugą osobę. Maltańska gorączka trwa u człowieka od kilku tygodni do kilku miesięcy.

Inną niebezpieczną dla ludzi chorobą, jest różyca świń na którą często zapadają ludzie, doglądający chorych świń. Zarażenie się jest tym łatwiejsze, jeśli na rękach człowieka są jakieś zadrapania na skórze. Dlatego to konieczne jest zachowanie przez ludzi doglądających inwentarza skrupulatnej czystości. Po każdym zetknięciu się z chorym zwierzęciem, należy wymyć dokładnie ręce gorącą wodą i mydłem. W miejscu, gdzie dostanie się na skórę człowieka zarazek różycy, powstaje zaczerwienienie skóry na ręku czy też na twarzy. W takim wypadku konieczna jest niezwłoczna opieka lekarza, który przy

pomocy antybiotyków może powstrzymać rozwój choroby, o ile oczywiście nie jest ona przedawniona.

Każde ze zwierząt domowych oraz kręcących się po podwórku gryzoniów, może zarazić się wścieklizną. Z chorego zwierzęcia choroba ta może przenieść się łatwo na człowieka, jeśli kropelka śliny zwierzęcia padnie na rankę na skórze. O ile zranienie skóry choćby drobne, powstało przed upływem 24-ch godzin, zarazek dostanie się przez niezasklepioną rankę do krwiobiegu.

Podejrzane o wściekliznę zwierzę winno być trzymane w zamknięciu przez 10 dni dla obserwacji. Jeżeli w tym czasie zachoruje, to należy je zabić, a głowę oddać do badania weterynarzowi. Czasem się zdarzy że zabite zwierzę nie miało wścieklizny lecz inną jakąś i może całkiem niewinną chorobę, to jednak nie zmienia porządku rzeczy, gdyż tylko przez zbadanie mózgu zwierzęcia, można stwierdzić obecność zarazków wścieklizny. Bez tego możnaby narazić na śmierć człowieka, który został przez ugryzienie czy w inny sposób zarażony wścieklizną.

Jeśli badanie laboratoryjne wykaże u zwierzęcia obecność zarazków wścieklizny, to zarażony nią człowiek musi niezwłocznie poddać się zabiegom metodą Pasteura, gdyż tylko w ten sposób uratuje się od śmierci.

Inną niebezpieczną chorobą, przechodzącą ze zwierzęcia na człowieka, są trychiny. Nie dostaje się coprawda tej choroby przez kontakt ze zwierzętami, lecz przez spożycie wieprzowiny niedogotowanej czy niedopieczonej: Choroba ta zatem jest groźna nie tylko dla rolników, ale bez wyjątku dla wszystkich spożywających niedopieczone mięso wieprzowe.

Trychina zwana w języku polskim włośnicą, należy do rzędu robaków o nazwie nicieni., trudno dostrzegalnych gołym okiem. Dorosłe trychiny pozostają w kiszce cienkiej człowieka oraz różnych zwierząt, zwłaszcza świń, szczura, myszy, psa, kota i tam się rozmnażają. Po wylęgnięciu młode wędrują po ciele i ostatecznie usadawiają się w mięśniach, w których wywołują stan chorobliwy.

W mięśniach młode trychiny zwijają się sprężynowato i otaczają torebką, która następnie wskutek zwapnienia traci swą przeźroczystość. W tym stanie młode trychiny mogą przetrwać całe lata, dopóki nie dostaną się do żołądka człowieka lub zwierzęcia, co może nastąpić gdy człowiek lub które z tych zwierząt spożyje mięso zawierające trychiny.

Mięso w żołądku zostanie strawione, a młode trychiny rozwijają się dalej i wkrótce wydają potomstwo, które zaczyna wędrować po ciele gospodarza. Wędrówka trychiny przyprawia człowieka o dotkliwe choroby a nawet i o śmierć.

W porozumieniu z Departamentem Rolnictwa, ośrodki medyczne prowadzą specjalne prace badawcze nad udzielającymi się ludziom chorobami zwierząt, celem wynalezienia sposobów ochrony zdrowia ludzi, złączonych z pracą rolną.

"Żelazna" Choroba Krów

Jest jedna choroba bydła, którą weterynarze słusznie nazwali chorobą "żelazną", powoduje ją bowiem żelazo, jakie w postaci wszelkich odłamków metalowych, znajduje drogę do żołądka krowy.

Krowa jest zwierzęciem trochę w paszy wybrednym. Wie ona dobrze które rośliny w polu są gorzkie, które palące i tych jeść nie będzie. Gdy jednak chodzi o połykanie twardych przedmiotów, to instynkt nie przychodzi do głosu, a przecież połykanie gwoździ, kawałków drutu i tym podobnie niestrawnych rzeczy, przyprawia ją o poważne następstwa.

Prawda, że większość tych przedmiotów dostaje się do żołądka krowy z paszą, tak że połknięcie ich jest przypadkowe, jednakże krowy i bez paszy potrafią połknąć znaleziony pod płotem gwóźdź, czy kawałek drutu, tak po prostu z ciekawości i tą właśnie ciekawością grzeszą one więcej niż inne zwierzęta domowe.

W rzeźniach znajdywano niejednokrotnie w żołądku krowy cały zbiór, wynoszący do kilkudziesięciu sztuk przedmiotów niestrawnych, jak n. p. gwoździe, szpilki, kawałki drutu, szkła, blachy itp. Sporo ich znajduje się w workach z miałką paszą, w sianie, sieczce itp.

Obecność ich w organiźmie zwierzęcia, nie wywołuje co prawda choroby jako takiej, lecz poprostu — ból brzucha. Ból ten oczywiście nie przechodzi. Poznaje się go po tym, że krowa przestaje jeść, traci nagle mleko, a w niedługim czasie zaczyna gwałtownie chudnąć. Przy braku odpowiedniej pomocy zwierzę skończy śmiercią. Czasem właściciel ratuje się w porę od straty. Sprzedając bydlę na rzeź, o ile nie doszło do spowodowanego infekcją poważnego zatrucia organizmu zwierzęcia.

Jeśli taki ostry przedmiot znajdzie się w żwaczu, to przechodzi zwolna do drugiego żołądka, czyli ksiąg (reticulum) Stąd po jakimś czasie, posuwając się wraz z paszą, przebija ścianę żołądka, skąd już tylko ma około dwóch cali drogi do serca.

Na drodze swej spotyka jeszcze przeponę, przez którą przedostaje się i wędruje w kierunku serca. Może równie łatwo ulokować się w płucach, p r o w a dząc nieuniknienie do śmierci. Niekiedy przedmiot ostry wędruje w górę gdzie natrafia na wątrobę, co również stanowi niebezpieczeństwo.

W podobnych razach zwierzę oddycha płytko, a przy kładzeniu i wstawaniu stęka. Po pewnym czasie pojawiają się nie-

bolesne, zimne obrzęki na mostku i podgardlu.

Jeżeli dany przedmiot posuwa się w kierunku narządów jamy brzusznej, to na swej drodze powoduje ropne zapalenie tych narządów, które kaleczy. Niekiedy, jako zewnętrzny objaw tego, możemy znaleźć ślady brunatnej, (bo częściowo strawionej lub rozłożonej) krwi w kale chorego zwierzęcia. Zresztą nie zawsze tego rodzaju objawy są widoczne na tyle, by poznać przyczynę niedomogi krowy.

Nawet gdy ostry przedmiot nie doszedł do serca, lecz ulokował się w jego pobliżu, zostaje tam pokryty przez narosłe błony, co oddala chwilowo śmierć. W podobnych razach kuracja domowa nie jest wskazana, gdyż byłaby bezskuteczna. Trzeba natychmiast wezwać weterynarza, który albo przeprowadzi operację, lub też skieruje chorą sztukę do stanowej szkoły weterynarii, gdzie lekarze przeprowadzą badanie przy pomocy wziernika, co pozwoli znaleźć miejsce w którym tkwi gwóźdź, haczyk czy coś podobnego.

W razie gdy operacja jest potrzebna, weterynarz może przeprowadzić ją w polu. Pod zastosowaniem lokalnego narkotyku, zwierzę nie odczuwa żadnego bólu. Nie ma też potrzeby stosować żadnych zabiegów po-operacyjnych, poza wyjęciem ściegów.

Jedynie w razie gdy ostry przedmiot przebił ścianę czy jakiś organ wewnętrzny, powstać może "peritonitis", co wymaga po operacji dalszych zabiegów kuracyjnych, dla powstrzymania zatrucia.

Z powyższego wynika, że łatwiej jest zapobiegać dostaniu się przedmiotów metalowych do żołądka krowy, niż usuwać je z organizmu. Jako sposób zapobiegawczy, n a l e ż y przez zmieloną paszę przeciągnąć magnesem, dla wydobycia wszelkich odłamków żelaza, jakie mogą się znajdować w paszy, po otrzymaniu jej z młyna.

Drugim krokiem jest oczyszczanie terenu z gwoździ, drutów, odłamków żelaza czy szkła, jakie mogą pozostać po wznoszeniu budynku farmerskiego, przy naprawie płotów, czy jakiejkolwiek budowie.

Jeden z weterynarzy stwierdza, iż dawnymi czasy wyjmowano z żołądków bydła przeważnie kawałki drutu, jakim związywane były wiązki siana. Teraz zaś znajduje się przeważnie gwoździe, a także klamerki metalowe, używane do spinania różnych rzeczy.

Prócz tych znajdywano w żołądkach krów przedmioty takie, jak kawałek ułamanego widelca długości 4½ cala, różne przedmioty używane przy przewodach elektrycznych, u jednej zaś wyjątkowo łakomej krowy, operowanej w zwierzęcej klinice szkoły stanowej, naliczono aż 73 kawałki metalowe.

Łatwiej zatem usuwać odpadki żelaza z pod oka ciekawych krów i trzymać je w zdrowiu, niż narażać się na tyle zachodu, gdy przyjdzie ratować chorą krowę. Takie uważanie na sprzątanie odłamków metalowych jest konieczne, gdy ktoś chowa krowy, bo inne zwierzęta domowe, nie objawiają apetytu na odłamki żelaza i znacznie rzadziej od krów cierpią z tego powodu.

Choinka Do Sadzenia Czy Spalenia?

Poważną gałąź przemysłu stanowi sprzedaż choinek świątecznych, które z dalekich lasów północnych przybywają do naszych mieszkań, by w okresie Gwiazdki cieszyć oko wiecznotrwałą zielenią.

Nie tępi się oczywiście młodego lasu dla dostarczenia mieszkańcom choinek. Drzewka te sadzi się i uprawia specjalnie dla celów handlowych w okresie świąt Bożego Narodzenia. Drzewka te rosną dość szybko, a osiągnąwszy pewną wysokość, odpowiednią czy do małych i ciasnych mieszkań miejskich, czy też okazałych rezydencji, padają pod siekierą drwali i załadowane na ciężarówki wysyłane są do miast, gdzie ludność wykupuje je do ostatniego dnia Świąt.

Nie w s z y s t k i e jednakże drzewka są cięte. Niektórzy wolą nieduże lecz dobrze uformowane jodełki czy świerki żywe, to znaczy ukorzenione i rosnące sobie w jakimś obszernym koszu. Prawda iż obecność żywego drzewka w mieszkaniu jest milsza od ciętych drzewek. Tylko gdy po zdjęciu ozdób ze skończeniem świąt, cięte i dobrze już wyschłe drzewko wyrzucamy na śmietnik, lub palimy w furnesie, to drzewka rosnącego w ziemi na taki los nie skazujemy, gdyż kupiliśmy je z zamiarem zasadzenia w naszym ogrodzie.

Przy usunięciu choinki z pokoju, przenosimy ją najpierw w miejsce chłodne, jak naprzykład werandę czy ganek, by po ciepłej temperaturze mieszkania, w którym przez kilkanaście dni bawiła, zahartować ją znowu na zimno.

Po kilku dniach stania na ganku, można choinkę, po owinięciu bryły ziemi gazetami lub płachtami, ustawić w ogrodzie, gdzieś w zacisznym miejscu. Przezimuje ona dobrze, a gdy z wiosną ziemia rozmarznie, zasadzamy choinkę w przeznaczone dla niej miejsce, czyniąc to jak najwcześniej, nim drzewko zbudzi się do życia.

Obecnie stały się modne do dekoracji świątecznych sosenki, mające większe lub mniejsze kiście zieleni. Jako nowość, wypierają one znacznie jodełki i świerki, jakie tradycyjnie znajdowały wstęp do n a s z y c h przegrzanych mieszkań.

Gałęzie sosnowe nadają się na girlandy, jakie rozpina się wokół drzwi, czy nad ramami okien, jednakże nawet przy swej świeżej zieleni, jako drzewka, nie dorównują one pięknością postawy jodełce o rozłożystych gałęziach, czy też świerkowi o nastroszonych jakby i gęstych gałązkach, przedstawiających masę zieleni, o zdrowym, żywicznym zapachu.

Pochodzenie Owoców

Winogrona, najcenniejszy owoc strefy umiarkowanej, rozpowszechniły się w Europie w 6-ym wieku przed Narodzeniem Chrystusa.

Ojczyzną winogron jest Kaukaz, gdzie przetrwały do dzisiejszych czasów dzikie krzewy, rodzące słodki owoc.

Zależnie od warunków klimatycznych i gleby, winogrona rozrodziły się na liczne odmiany, znane obecnie.

Egipcjanie, Grecy i niektóre narody azjatyckie uprawiały winogrona od niepamiętnych czasów. W Polsce hodują winogrona tylko w okolicy Zaleszczyk.

Śliwki miały prawdopodobnie swój początek na Kaukazie. Pestki śliwek napotyka się nierzadko w wykopaliskach z epoki bronzowej oraz w przedhistorycznych grobowcach dokoła osiedli nadwodnych. Dzikie śliwki dotychczas rosną obficie w krajach Europy Południowej.

Najszlachetniejsze odmiany śliwek rosną w południowej Francji i w niektórych okolicach Węgier. Stąd nazwa "Węgierki".

Nie mniej cenione są odmiany francuskie, zielone i białe, tak zwane "renklody".

Morele pochodzą według wszelkiego — prawdopodobieństwa, z Armenii. Drzew morelowych w stanie dzikim nie znaleziono jeszcze w żadnym kraju na świecie.

Rzymianie sprowadzili pierwsze drzewka morelowe z Armenii i przez szczepienie i troskliwą hodowlę otrzymali kilka znakomitych odmian.

Z Włoch przedostały się morele do reszty krajów Europy południowej i środkowej. W Polsce morela dojrzewa tylko w okolicach Zaleszczyk, lecz i tam, chociaż owoc jest smaczny, to jednak jest drobny.

Oliwki rosną do dzisiejszych czasów w krajach swego pochodzenia, a mianowicie w Azji Mniejszej i w krajach południowej Europy.

Owoc ten dostarczający najlepszego tłuszczu roślinnego, jest błogosławieństwem Wschodu, a drzewa oliwne zawsze były w wielkim poszanowaniu.

W zwaliskach pałacu króla Minosa na wyspie Krecie znaleziono doskonale zachowaną olejarnię. W ostatnim stuleciu zaprowadzono drzewa oliwne w południowych stanach Ameryki Północnej i w niektórych Południowej.

Gruszka pochodzi z Azji Wschodniej, skąd przedostała się do Europy. W stanie dzikim pojawia się bardzo obficie na ziemiach Europy środkowej.

W Polsce wiele zdziczałych lub dzikich grusz rośnie na miedzach pól. Gdzie i kiedy zaczęto uszlachetniać ten owoc, nie wiadomo.

Rzymianie znali już 35 odmian szczepionych gruszek, a Kartagińczycy przyrządzali z gruszek zaprawę, którą dolewano do wina, dla wzmocnienia aromatu. Najcenniejsze są odmiany zrywane późną jesienią.

Brzoskwinie zawdzięczamy Chińczykom, którzy zaczęli je uprawiać przed pięcioma tysiącami lat. Owoc ten ukazał się w Europie w czasach upadku cesarstwa rzymskiego.

Posuwając się ze wschodu na zachód, rozpowszechnił się początkowo w Indiach, następnie z karawanami dotarł do Persji i morza Śródziemnego. Stąd łatwo już przedostał się do krajów europejskich i do Ameryki. W Polsce brzoskwinie dojrzewają tylko wyjątkowo.

Wiśnie sprowadził do Rzymu największy smakosz starożytności, Lukullus, z nad morza Czarnego. Drzewka wiśniowe rozpowszechniły się szybko po całej Europie i Ameryce i teraz corocznie powstają nowe odmiany tego owocu.

Dzikie wiśnie istniały w czasach przedhistorycznych w Alpach i Pirenejach, jakoteż w lasach Ameryki Północnej.

Czereśnie powstały prawdopodobnie z wiśni, na skutek szczepienia i przesadzania. Dzikie czereśnie pojawiają się dosyć obficie w lasach Europy środkowej.

Jabłka, owoc znakomity i najbardziej rozpowszechniony po całym świecie, napotyka się w stanie dzikim po lasach od niepamiętnych czasów.

Drogą przesadzania, szczepienia i krzyżowania powstało mnóstwo odmian jabłek. We Francji w roku 1650-ym znano już 600 odmian jabłek.

Obecnie każdy sezon przynosi niejsze odmiany tego owocu, nowe, coraz lepsze i wykwintktórego źródło pochodzenia jest dotychczas nieznane. Obecnie istnieje już blisko 2,000 skatalogowanych odmian jabłek.

Co Za Dużo To Nie Zdrowo

Przysłowiem powyższym posługujemy się przeważnie, gdy chodzi o przestrogę przed przeładowaniem żołądka. Odnosi się ona zarówno do zdrowia żołądków ludzkich jak i zwierzęcych i o tych ostatnich jest tu mowa.

Jedna ze Stacji Doświadczalnych donosi, że około 20 procent cieląt ginie, pośrednio — z nadmiaru dobroci swych właścicieli a bezpośrednio — z przekarmienia. Cielę do trzech miesięcy życia, jest dumą swego właściciela. Przechwala się nim, podziwiając jego wzrost, wagę i wszystkie inne zalety fizyczne, świadczące o troskliwym doglądaniu wartościowej sztuki, przeznaczonej do rozpłodu, po której obiecuje sobie bardzo wiele.

Gdy taki cielak padnie — niezadowolony i zawiedziony farmer, zachodzi w głowę, co właściwie było powodem śmierci? Najczęściej dopatruje się przyczyn w wielu rzeczach, nigdy jednak nie obciąży siebie za poniesioną stratę i nie wie nawet, że zabił cielę — przekarmieniem.

Nadmiernie troskliwi farmerzy, mają szkodliwy zwyczaj

przydawania coraz to więcej mleka cielęciu, myśląc, że skoro ciele wypija wszystko, to znaczy że ma dobry apetyt, więc ten dodatek mleka ponad przepisową porcję nie zaszkodzi mu. Tymczasem ma się zupełnie od odwrót. Przeładowany przewód pokarmowy, nie może strawić nadmiernej ilości pokarmu, skutkiem czego następują niebezpieczne dla zdrowia cielęcia zaburzenia w jego przewodzie pokarmowym. Stąd jest tylko jeden krok do biegunki, tak bardzo niebezpiecznej dla cieląt.

Gdy organizm cielęcia nie podlega tym zaburzeniom, rośnie ono lepiej i rozwija się, a tuczyć go w tym czasie nie ma potrzeby. Nie trzeba też ani zgadywać co do ilości dawanego cielętom mleka, ani też polegać na ich apetycie. Stacje Doświadczalne zbadały dokładnie sprawę karmienia i opracowały pewną tabelę, według której karmi się je, by rosły zdrowe i silne.

Oto za podstawę w karmieniu, przyjmuje się jeden funt chudego mleka a dwie trzecie funta nieco tłuściejszego mleka, na każde 10 funtów wagi cielęcia.

W miarę wzrostu cielęcia i przybierania wagi, zwiększa się ilość mleka odpowiednio, jednakże i tu jest pewna granica, gdyż bez względu na wagę cielęcia, nie powinno ono otrzymać dziennie mleka więcej niż 16 do 18 funtów. Zdrowiu jego nie tylko nie wyjdzie to na szkodę, ale przeciwnie, zachęci cielę do szukania dodatkowego pożywienia i zwróci uwagę jego na siano i ziarno.

Innym warunkiem zdrowia cielęcia, jest utrzymanie w czystości wszelkich naczyń, z których karmi się cielę. Zarówno korytka a zwłaszcza wiaderka od mleka winny być dokładnie wyparzone, dla zabicia rozmnażających się szybko bakterii, których obecność w pokarmie doprowadza do zaburzeń w trawieniu.

Sadzenie Róży Pnącej

Róże mają to do siebie, że chociaż nadziemna ich część, to znaczy pień i korona są o tej porze w stanie uśpionym, to korzenie w dalszym ciągu pracują i magazynują zapasy pobierane z ziemi.

Z tej to przyczyny dobrze jest sadzić róże jesienią, wszakże wybór pory sadzenia uzależniony jest od warunków lokalnych.

Bez względu na to czy wybierzemy jesień do sadzenia róży, czy też poczekamy z tym do wiosny, ważną jest rzeczą, by przygotować dla niej odpowiednio ziemię.

Róża lubi ziemię bogatą, jeśli możliwe z domieszką gliny, ale nie znosi ziemi podmakającej.

Jeżeli ziemia jest podmokła w miejscu, gdzie ma rosnąć róża, to trzeba wykopać na dwie stopy głęboki dół i na jego dnie ułożyć warstwę od czterech do sześciu cali, tłuczonej cegły lub żwiru, a na to wrzucić ziemię odpowiednio dla wymagań róży przygotowaną i wzbogaconą.

A więc na dwa tygodnie przed posadzeniem róży, trzeba ziemię przekopać na 20 do 24 cali głęboko i zmieszać ją z dużą ilością kompostu, przegniłego obornika lub torfu. Na trzy części ziemi należy użyć jednego z wyżej wymienionych materiałów organicznych.

Oto niektóre nazwy róż pnących: Są to Climbing Radiance, Climbing Talisman, lecz mają one to do siebie, że nie pokrywają zbyt wielkiej przestrzeni ściany, a na zimę wymagają okrycia.

Bardziej praktyczne, a równie piękne są róże pnące nie krzyżowane z różą herbacianą, takie, jak Blaze, New Dawn i Doctor J. H. Nicholas.

Pięknym żółtym kolorem odznaczają się Climbers Doubloons, Golden Climber i Primrose. Zapewne dostać niektóre z nich można w dobrze zaopatrzonej firmie ogrodniczej w swoim mieście.

Róża pnąca wymaga cięcia, które polega na usuwaniu niepotrzebnych nieforemnych i rosnących w nieodpowiednią stronę gałązek. Cięcia róż dokonuje się tylko wczesną wiosną.

Jabłonie Własnego "Chowu"

Wiadomo, że każdy z farmerów chciałby mieć koło domu parę drzew owocowych, a jednak mało tych drzew znajduje się na przeciętnej farmie.

Młode drzewka kosztują niewiele, ale jednak kosztują, więc nie każdy może sobie pozwolić nawet na wydanie sumy paru dolarów.

Jest rzeczą łatwą postarać się o drzewka samemu. Jeśli w jesieni ziarnka z jabłka posadzimy do ziemi, to wiele z nich wykiełkuje na wiosnę.

W sadzie czy koło domu wczesną wiosną widzi się małe kiełki, które łatwo można rozpoznać, że są to jabłonie, grusze czy śliwy.

Takie małe roślinki posadzić można na jakąś dobrze nawożoną grządkę, żeby sobie rosły.

Za dwa czy trzy lata będzie je można zaoczkować (budding) odmianą szlachetną, a za kilka lat zaczną nam one przynosić owoce. W ten sposób dochowamy się drzew owocowych bez żadnego wydatku z naszej strony.

Zachodzi pytanie, czy takie drzewka, oczkowane na dziczkach, które wyrosły z ziaren zwykłych jabłek, są dobre. W Europie na dziczki używa się ziarnek z leśnych jabłek. W Ameryce jednak liczne próby dowiodły, że ziarnka z większości jabłek szlachetnych są jednakowo dobre.

Wyjątek stanowią tylko okolice bardzo zimne, gdzie jabłonie często wymarzają. W tych miejscowościach najlepsze są ziarnka z małych jabłek (crab apples), bo wyrosłe z nich dziczki są często bardziej na mróz odporne, niż dziczki z jabłek szlachetnych.

Na ogół jednak biorąc w okolicach gdzie zbyt zimno nie jest można każdy dziczek szczepić odmianą szlachetną.

Jeśli chodzi o szczepienie, to czas na nie wczesną wiosną. Naprawdę jednak nie radzi się nikomu, kto nie ma dużo wprawy, szczepić małych drzewek, bo szczepienie może się udać, a może się też nie udać.

O wiele bezpieczniejsze jest oczkowanie, no i o wiele łatwiejsze. Czas na nie najlepszy późnym latem.

Zielony Nawóz Do Przyorania

Nie tylko na roli przyoruje się posiane na nawóz zielone rośliny, metoda ta jest równie korzystna dla ogrodów, a nie gardzą nią nawet właściciele oranżerii, gdzie uprawia się rośliny pod oszklonym dachem.

Jeden z ogrodników szklarniowych zauważył, że ziemia w jego szklarni stała się zbita i straciła swą elastyczność. W takiej ziemi rośliny źle się udają, a właściciel oranżerii, mający nad wieloma warunkami kontrolę, o jakiej nawet marzyć nie może ogrodnik warzywny czy rolnik, musi czym prędzej poprawić stan gleby, by nie narażać się świadomie na niepowodzenia w uprawie i straty materialne.

Ogrodnik o którym mowa, sprzątnął z grzęd w swej szklarni wszelką roślinność i zasiał tam owies. Gdy owies osiągnął wysokość sześciu cali, nasz ogrodnik przerobił go z ziemią. Przez lato w ciągu którego oranżeria była pusta, przekopany owies rozłożył się w ziemi i zmienił zupełnie jej strukturę, zamieniając ją w ziemię przewiewną i urodzajną. Nie było to oczywiście niespodzianką dla ogrodnika, który wiedział, że tylko dodatnich rezultatów może oczekiwać z zielonego nawozu.

Zalety zielonego nawozu wybadała również pewna stacja doświadczalna, która przeprowadziła eksperyment na kilku poletkach. I tak wczesną wiosną na wszystkich działkach zasiano gęsto owies. Gdy ten dorósł do wysokości 8 do 10 cali, ziemię znawożono obornikiem i zmieszano go dokładnie z zieloną roślinnością przy pomocy brony talerzowej. W czerwcu ziemię zaorano i zasadzono na niej słodką kukurydzę.

Nim jednak przejdziemy do plonu, jaki przygotowana wyżej podanym sposobem ziemia wydała, musimy zwrócić uwagę na jedną działkę ziemi, znajdującą się na spadzistym zboczu góry, gdzie duże straty w uprawnej glebie wyrządzała erozja.

Po przeoraniu zielonego nawozu, ziemia w tym miejscu stała się gruzełkowata, przewiewna i poprostu naszpikowana glistami, co jest dobrym objawem. Zdarzyło się, że przyszła silna ulewa w czasie, gdy tylko ukończono obsypywanie rzędów kukurydzy kultywatorem. Zdawałoby się, że świeżo wzruszona ziemia, spłynie strugami ze zbocza góry i zmarnuje się. Tymczasem nic podobnego nie zaszło. Ziemia wzbogacona zielonym nawozem, była tak przewiewna i pulchna, że zgromadzona w rówkach woda deszczowa nie miała czasu spłynąć, gdyż wchłonięta została przez glebę.

Jednakże dla próby i porównania zostawiono również po drugiej stronie takie same poletko ziemi, której nie obsiano owsem, lecz pozostawiono ziemię w jej dotychczasowej formie. Tam erozja była znaczna, gdyż ulewa splukała wierzchnią warstwę ziemi i uniosła ją z sobą. Na ziemi wbogaconej zielonym nawozem, nie tylko że erozja nie poczyniła szkody, ale plon kukurydzy był wspaniały.

Inny rolnik podaje, że pewna część pola jego, leżąca w dolinie, zawsze pokryta była bajurami wody po letniej ulewie, jak i w ciągu zimowych roztopów. Sześć akrów ziemi, na której wymakały płody, to nie żart. Jednej więc jesieni, po sprzęcie marnych plonów kukurydzy z tego pola, rolnik ten postanowił wypróbować zielony nawóz. Ponieważ ziemia po długich upałach zeschnięta była na kamień, orka była bardzo trudna, tak że obsiano jesienią tylko połowę pola żytem a z nadejściem przyszłej wiosny, drugą połowę po zaoraniu zasiano owsem.

Jesienne żyto wzeszło raczej słabo, natomiast zasiany wiosną owies był bujny i dorodny. Całe pole zostało zaorane, a w czerwcu zasadzono na nim kukurydzę. W czasie ostatniej kultywacji kukurydzy zasiano w jej rzędach trawę z gatunku "rye grass".

Gdy przyszło do zbiorów, plon kukurydzy Golden Cross był wspaniały, co objawiło się w tym, że gdy ta odmiana kukurydzy wydaje normalnie dwie duże kolby ziarna, to na tym kawałku gruntu kukurydza miała dodatkową jakkolwiek słabo uformowaną kolbę, na dolnej części łodygi. Po sprzęcie łodyg z pola, pozostało okryte trawą ściernisko.

Następnego stycznia przyszła duża odwilż, którą pogorszył trzydniowy deszcz, którego opady wyniosły 5½ cala i zagrażały poważną erozją. Nasz farmer zaniepokojony wielce tą sytuacją, wdziawszy gumowe buty, wybrał się na pole w dolinie, przewidując jak największe szkody powstałe z erozji.

Jednakże ku jego wielkiej radości, wysoka skiba ziemi po której kroczył nie oblepiała butów jego błotem, lecz uginała się sprężyście co znaczyło, że woda została wchłonięta przez ziemię, dzięki gruzełkom, powstałym na skutek przyorania zielonego nawozu. Lepszej struktury ziemi nie można sobie wprost wyobrazić.

Ziemi potrzebna jest woda i powietrze, które zdobywa ona wtenczas gdy jest należycie po-

rowata. Nawozy zielone działają na ziemię w ten sposób, że roślinność po przyoraniu rozkłada się i tworzy gruzełki, które nadają jej porowatość.

Roślinność zielona po przeoraniu przechodzi ten sam proces, jaki przechodzi materiał złożony na stercie kompostowej. Dlatego to dodanie kompostu użyźnia ziemię, lecz struktury jej w dużym stopniu nie poprawia, ponieważ materiał ten uległ całkowitemu rozłożeniu na stercie. Najlepszym zatem materiałem do polepszenia struktury ziemi, jest nawóz zielony, gdyż rozkłada się szybko. Wolniej znacznie rozkłada się mierzwa i z tego powodu jest mniej pożądana, lecz i ona poprawi stan ziemi.

Pewien ogrodnik zajmujący się zaprowadzaniem ogrodów ozdobnych, natrafił pewnego razu na ciężki, gliniasty grunt. Nie sposób było wysadzać ozdobne krzewy, kwiaty i drzewa przed poprawieniem zimnej, zbitej gliny. Postanowił więc uczynić ziemię przewiewną przy zastosowaniu trocin drzewnych, ponieważ materiału tego zabrakło mu, więc na kawałek nieduży ziemi, użył kompostu, w nadziei że i tu rezultat będzie dodatni.

Ku swemu wielkiemu zdziwieniu przekonał się, że ziemia przerobiona trocinami, już po sześciu miesiącach była należycie przygotowana do uprawy, podczas gdy na kawałku zaprawionym kompostem, nie było prawie żadnej poprawy w strukturze gleby. Z tego więc widzimy co spełnia nawóz zielony.

Na tym nie kończą się zalety zielonego nawozu. Działa on nie tylko w ciągu lata, w czasie wzrostu zasiewów, ale nawet zimą. Ziemia z przyoranym nawozem zielonym, jest porowata, że można ją przyrównać do plastrów wosku pszczelnego. Drobne te otworki w ziemi, pochłaniają śnieg i wodę deszczową, tak że w czasie odwilży wsiąka ona w głąb. Nic się z tego cennego materiału, jakim jest woda, nie marnuje. Ziemia ciężka nie przepuszcza w głąb wody, która pod wpływem silnego mrozu, zamienia się w taflę lodu. Taką taflę lodu tak samo jak i taflę cementu, nie przeniknie śnieg, który przecież stanowi dla ziemi ciepłe okrycie. Zlodowaciałej ziemi nie osłoni on przed zimnem, a co gorsza zmarnuje się w czasie roztopów, gdyż spłynie rowkami unosząc z sobą tę wierzchnią warstwę gleby, ubożąc ją do reszty.

Ziemia jest żywa, pracują w niej drobnoustroje bakteriami zwane, których zadaniem jest przerabiać, czyli rozkładać wszelki materiał organiczny, czy to będzie mierzwa, trociny, liście, czy też najpożyteczniejszy ze wszystkich — nawóz zielony.

Przez rozłożenie tych materiałów, uwalniają się znajdujące się w nich cenne substancje, pobierane przez rośliny które uprawiamy i które dostarczają nam żywności. Dbajmy zatem przede wszystkiem o właściwą strukturę gleby.

Krzewy Wiecznozielone w Zimie

Te drzewa, które tracą liście na zimę, stosunkowo łatwo przetrwać mogą zimę. Grozi im tylko jedno. Jeśli temperatura spadnie zbyt nisko, niektóre bardziej delikatne gatunki i odmiany zmarzną na śmierć.

Większość jednak drzew i krzewów, które sadzimy w naszym klimacie na mróz jest wytrzymała.

Wichury zimowe im nie szkodzą, bo liście opadły i nie stawiają oporu, śnieg się na gałęziach nie gromadzi. Tylko czasami silny szron lub lód osiada na gałęziach, które łamią się pod jego ciężarem.

O wiele więcej na łaskę nielitościwej zimowej pogody zdane są drzewa i krzewy o liściach nie opadających na zimę.

Silny wicher łatwiej je może złamać lub wywrócić, bo stawiają one znaczny opór. Śnieg i lód co roku dużo szkód wyrządza. Gromadzi się on na liściach i gałęziach,a ciężar jego przenosi wytrzymałość gałęzi.

Zwrócić trzeba uwagę zwłaszcza na wieczno-zielone krzewy ozdobne, rosnące dookoła domu. Gdy spadnie na nie śnieg, strząsnąć go należy zanim pod wpływem topnienia i zamarzania wytworzy się na nim powłoka lodowa.

W niebezpiecznym położeniu są te krzewy, które rosną przy samej ścianie. Gdy słońce wyjrzy i śnieg topi się na dachu, woda ścieka czasami na nasze krzewy, zamarzając na nich jednocześnie.

Zdarza się to nawet wtedy, gdy rynny są całe i dobre, bo śnieg może je wypełnić, a potem lód i nie odprowadzają one wody ku ziemi.

Lód niszczy krzewy iglaste niesłychanie szybko , dlatego trzeba je przed nim ochraniać przy pomocy wszelkich nadających się w tym celu środków.

Szczególnej opieki wymagają krzewy tej jesieni posadzone. Oprócz wymienionych wyżej niebezpieczeństw grozi im jeszcze jedno. Liście roślin wieczno zielonych wyparowują wodę przez całą zimę. Nie mogą jej jednak przy pomocy korzeni pobierać z ziemi, gdy ziemia jest zmarznięta.

Jeśli więc wyparują za dużo wody, ich liście wysychają i opadają. Narażone są na to głównie dopiero co posadzone krzewy, których korzenie nawet w jesieni nie działały z powodu obcięcia i nie zaopatrzyły je w wodę na zimę.

Dlatego też trzeba zabezpieczyć je przed zbyt szybkim wyparowywaniem wody.

Nic tak nie wysusza rośliny, jak silny wiatr lub bezpośrednie promienie słoneczne. Dobrze jest więc przykryć na zimę posadzone w tym roku krzewy.

Nowa Trucizna Na Szczury

Swego czasu powstał duży rozgłos o nowej truciźnie na szczury, mającej nazwę warfa-

fin. Była ona i jest w dalszym ciągu uważana za najlepszy środek do tępienia gryzoni, które na farmach wyrządzają olbrzymie szkody rocznie.

W tępieniu tych szkodników farmerzy nie ustawali, posługując się trutkami, czy sidłami różnego rodzaju. Wszystko to razem pomagało trochę — lecz niezupełnie, bo szczur jako zwierzę nadzwyczaj sprytne, zdawał się przepatrzeć intencje farmera i umiejętnie unikał pułapek jak i trutek. Trzeba było dużej cierpliwości ze strony farmera by uśpić podejrzliwość drania który stronił od sideł, pułapek lub smacznych a zatrutych kąsków, poczuwszy węchem zapach ręki człowieka. To wystarczyło by wzbudzić w nim podejrzenie.

Od wszystkich trucizn różni się Warfarin tym, że nie odstrasza podejrzanym smakiem, zapachem, nie sprowadza cierpień ani nagłej śmierci, widok bowiem rzucającego się w konwulsjach szczura jest przestroga dla reszty członków szczurzego rodu, tak iż stają się jeszcze bardziej przezorne i bardziej niedostępne.

Warfarin działa w ten sposób, że wywołuje w organiźmie zwierzęcia krwotok wewnętrzny, powodując całkowite wycieńczenie organizmu i wreszcie śmierć zwierzęcia. Jednakże nie ma nic aż tak dobrego, czegoby z czasem nie dało się ulepszyć.

Niebawem ukaże się na rynku nowa trucizna na szczury, o nazwie Pivalyn, należąca do tej samej rodziny co Warfarin. Przynosi ona ten sam rezultat, uśmiercając zwierzę drogą wycieńczenia nieustannymi krwotokami wewnętrznymi.

Pivalyn tym się jednakże różni od starszego Warfarinu, i tym go przewyższa że daje się rozpuszczać w wodzie. Niewielu farmerów wie o tym, że szczur potrzebuje bardziej wody niż żywności i pragnienie musi zaspokoić szybciej niż głód.

Zwiedziawszy się że w jednym i tym samym miejscu jest woda do picia, będą się tam szczury schodziły regularnie dla zaspokojenia pragnienia, szczególnie gdy woda znajduje się w pobliżu spichrzów w których żerują i gdy jest zaprawiona słodkim Pivalynem.

Gdy zimą woda zamarza, ustawianie poideł nie da się przeprowadzić, ale można użyć Pivalyn do zaprawienia otrębów czy ziarna i podstawić im to, jako trutkę. Skutek będzie również dobry.

O Współpracy Szkół Rolniczych z Farmerami

Jak zorganizowane są szkoły rolnicze o typie uniwersyteckim jest to pytanie, obchodzące nie tylko młodego i ambitnego chłopca, który właśnie skończył szkołę średnią i chce się dalej rolnictwa uczyć. Sprawy te obchodzą każdego postępowego farmera dla tej prostej przyczyny, że amerykańska College of Agriculture jest nie tylko instytucją, uczącą młodzież rolnictwa.

Jest to też instytucja opracowująca i ulepszająca praktyki rolne i rozsiewająca je przy pomocy żywego słowa i druku pomiędzy najszersze masy farmerskie. W artykule niniejszym szkicujemy plan i środki za pomocą których szkoła tego typu rozwija swą działalność.

Każdy stan ma swoją Stanową Szkołę Rolniczą. (State College of Agriculture). W niektórych stanach jest ona częścią dużego, prywatnego uniwersytetu.

W stanie New York jest ona częścią Cornell University, w stanie New Jersey — Rutgers University.

W innych stanach jest ona częścią stanowego College'u, nie nazywającego się Uniwersytetem, jak to ma miejsce w takich stanach, jak Rhode Island, Michigan czy Massachusetts.

Jeśli chodzi o farmera, piszącego w jakiejś sprawie do Stanowej Szkoły Rolniczej, może on adresować zawsze State College of Agriculture albo dając nazwę Uniwersytetu. W stanie New York można więc adresować: Cornell University, albo po prostu N. Y. State College of Agriculture.

Każdy stan posiada swoją stację doświadczalną rolniczą, działającą w ścisłej współpracy ze szkołą rolniczą. Najczęściej stacja doświadczalna znajduje się w tej samej miejscowości, co i szkoła i profesorowie szkoły rolniczej pracują też w stacji doświadczalnej. Niektóre stany mają po parę stacji doświadczalnych.

Trzecią i bardzo ważną częścią tego samego systemu jest oświata pozaszkolna (Extension System). Każda Stanowa Szkoła Rolnicza ma specjalistów (extension specialists) w różnych dziedzinach rolnictwa, których zadaniem jest odpowiadać na listy i zapytania farmerskie, pisać dla nich artykuły w pismach i drukować broszurki, a wreszcie jeździć po terenie i udzielać rad osobistych.

W typowej szkole rolniczej są więc różne wydziały, jak wydział ogrodniczy, agronomiczny, hodowlany czy drobiarski. W takim np. wydziale drobiarskim jest profesor, który uczy młodzież, jest inny profesor, który wprawdzie nie uczy, ale prowadzi pracę badawczą, oraz inny, który prowadzi pracę pozaszkolną.

Zdarza się, że jeden i ten sam człowiek, uczy pracuje badawczo i szerzy oświatę pozaszkolną.

Jeśli farmer ma jakieś kłopoty z kurami, np. zaczynają mu się one dziobać wzajemnie i krwawić pisze do Szkoły Rolniczej. Wszystko jedno, jak on ten list zaadresuje, dostaje się on do rąk specjalisty od oświaty pozaszkolnej i ten na list odpowiada.

Wszystkie trzy działy systemu szkolnictwa współpracują ściśle ze sobą. Dostają one oczywiście pieniądze od władz fe-

deralnych i stanowych, nie są zależne od prywatnych instytucji i dlatego można im zaufać. Opowiadał pewien farmer, że kupił 10 funtów DDT znanej powszechnie trucizny na szkodliwe owady. Kupił tanio, bo tylko po dwa dolary za funt, a to substancja czysta, bez domieszek. Ot — wyrzucił w błoto 20 dolarów.

Namówił go agent, który nie miał skrupułów, a chciał zarobić. Pewnie, że DDT., to wspaniała rzecz, ale nie w stanie czystym. Nasz farmer nie użyje go, bo się w wodzie nie rozpuszcza. Powinien on kupić taki preparat, który się z wodą da zmieszać. Zapłacił karę za to, że nie poradził się wcześniej, zanim ten towar kupił.

Od tego są stacje doświadczalne, żeby próbowały nowe materiały i o wynikach swoich prób donosiły farmerom.

Szkoły Rolnicze nie tylko kształcą młodzież, przechodzącą przez normalny czteroletni kurs uniwersytecki. Bardzo wiele z nich urządza oprócz tego dwuletnie kursa dla tej młodzieży, która nie chce się uczyć zbyt wielu teoretycznych przedmiotów, ale chce szybko przejść przez czysto rolnicze praktyczne szkolenie i wrócić na farmę.

Po ukończeniu tych kursów nie dostaje chłopiec czy dziewczyna akademickiego stopnia (B. S. bachelor of Science), uzyskuje jednak odpowiednie zaświadczenie.

Niektóre szkoły rolnicze urządzają też specjalne kursa zimowe (short courses), gdzie uczy się samych tylko praktycznych przedmiotów.

Najkrótszą zaś formą wszelakich kursów jest tak zwany tydzień farmy i domu (Farm and Home Week), jaki od wielu lat prowadzi Stanowa Szkoła Rolnicza w Ithaca, N. Y.

Jest to cały tydzień wykładów, pokazów, wystaw i innych imprez, na które zjeżdżają się tysiące farmerów.

Zarówno dwuletnie kursa, jak i jednoroczne zimowe są albo bezpłatne, albo kosztują bardzo mało.

Jakie inne usługi oddaje farmerowi Stanowa Szkoła Rolnicza bezpłatnie? Odpowiada na szystkie pytania, daje rady, wysyła specjalistów na miejsce, daje darmo broszurki i druki, bada próbki ziemi przesłane do określenia zarówno jej kwasoty jaki i wymagań nawozowych.

W kielu wypadkach otrzymać można w Szole Rolniczej usługi za które płaci się weterynarzowi. Można np. przynieść chore kury, specjalista od drobiu zbada je, rozpozna chorobę i wyda odpowiednie zalecenia.

Terrarium

Każde szklane naczynie posłużyć może jako terrarium, ale najlepiej nadaje się w tym celu naczynie o kształcie prostopadłościanu, jakie się najczęściej używa na akwarium. Na dno naczynia kładziemy calową warstwę gruboziarnistego piasku lub żwiru na to zaś warstwę ziemi, złożonej w połowie z ziemi ogrodowej, w połowie z torfu. Powierzchnia tej ziemi nie powinna być równa, ale nachylona w jednym kierunku, żeby łatwiej można było ułożyć nasze rośliny.

Sadzi się w terrarium rośliny małe, wiecznie zielone. W jesieni znaleźć można śliczne zielone mchy, widłaki (Lycopodia) i selaginellę, barwinek, wintergreen, małe paprocie, porosty (lichens), przyniesione na kawałku kory, oraz podobne tym rośliny. Można je ładnie w terrarium posadzić w grupach, tworząc prawdziwą wyspę zieloną na okres zimy, kiedy o świeżą zieleń jest trudno.

Można też posadzić w terrarium rośliny kupione w szklarni, na oknach często w doniczkach trzymane. Do takich zaliczymy rozmaite małe paprocie i palmy, bluszcze (ivy), begonia imperialis, pilea, fittonia, oraz ładna trawa — Festuca glauca

Terrarium stawia się w pokoju w miejscu, gdzie nie padają bezpośrednie promienie słońca. Zakrywa się je cały dzień dopasowaną szybką szklaną, żeby utrzymać wewnątrz atmosferę wilgotną. Na noc odsuwa się trochę szybki dla umożliwienia wentylacji.

Podlewa się terrarium zrzadka i niewiele. Jest ono przykryte szybką, woda więc nie paruje tak szybko. Przy polewaniu zachować trzeba ostrożności, żeby wody nie pryskać na liście roślin, ale doprowadzić bezpośrednio do ziemi.

Jak Poznać Dobry Gatunek Kurcząt

Niejeden farmer, właściciel kurzej farmy, pyta się: jak można poznać, czy kurczęta które się kupuje są dobrego gatunku?

Jednym z ważnych warunków jest dziedziczność. Niestety, w małym, jednodniowym kurczęciu nie można tak łatwo rozróżnić cech dziedzicznych.

Dobre jednak pod tym względem wskazówki daje Dr. W. G. Thompson, z kolegium rolniczego New Jersey College of Agriculture które ułatwią odróżnienie dobrego gatunku kurcząt.

Dobrego gatunku kurczątko, w 12 godzin po wylęgnięciu się z jajka powinno być już dość silne w nogach, powinno chodzić żwawo i swobodnie. Puszek na nim powinien być już suchy, bujny. Podbrzusze powinno być już zagojone tak, by nie było już żadnych śladów.

Kurczątka, które po 12 godzinach po wylęgnięciu się są słabę w nogach, lub mają zdeformowane nogi, a puch, którym są okryte jest mokry, zlepiony, to znak, że kurczę jest gorszego gatunku i takiego nie powinno się kupować.

O tej radzie Dra. Thompsona trzeba pamiętać przy kupowaniu kurcząt.

O Zatruciu Bydła Arszenikiem

Przy dużym zastosowaniu arszeniku na farmach, jako środków owadobójczych i jako trucizny na szczury, możnaby się raczej dziwić, że nie zdarza się więcej wypadków zatrucia zwierząt domowych tą trucizną.

Pozatem arszenik znajduje się w lekarstwach wzmacniających t. zw. tonikach dla bydła, w formie płynnej i w kapsułkach.

Zatrucie arszenikiem może nastąpić gdy zwierzęta piją wodę ze strumieni mających dopływ z rzek nad którymi stoją szmelcownie lub inne fabryki.

Arszenik używany jest także jako medykament w medycynie weterynaryjnej, dozowany niewprawną ręką, może okazać się trucizną zamiast lekiem. Zatrucie może również nastąpić solami arsenowymi. Jednakże arszenik w przeciwieństwie do ołowiu zostaje wydalony z organizmu w bardzo krótkim czasie przez nerki.

Jednym z objawów zatrucia arszenikiem są silne kurcze żołądkowe, nadzwyczajne pragnienie oraz rozwolnienie. Niedawne użycie arszeniku w gospodarstwie, może również wskazywać na zatrucie zwierzęcia tym środkiem.

Przy zatruciu arszenikiem w kale bydlęcym znajduje się krew a także ciągnący śluz pochodzący z kiszek, przy czym kał odznacza się nieprzyjemnym odorem. Te mniejwięcej objawy ukazują się aż do czasu utraty przytomności. Rzecz prosta że kiedy zwierzę spożyje większą ilość tej trucizny, cały okres choroby trwa zaledwie kilka godzin, po czym następuje zejście śmiertelne.

Kiedy jednak zatrucie nie postępuje tak szybko, pojawić się może paraliż zadu, uszy i rogi stają się zimne czemu towarzyszą dreszcze i konwulsje, potem następuje zupełna utrata przytomności.

Należy zwrócić uwagę, że o ile u człowieka zatrucie arszenikiem może przybrać charakter chroniczny, to u zwierząt przebiega ono zawsze w formie ostrej.

Pierwszym zabiegiem w leczeniu zwierząt z zatrucia arszenikiem, jest zneutralizowanie działania trucizny. W tym celu rozpuszcza się 4 uncje siarczanu żelaza "oxide of iron" w pół pajncie wody, dodać do tego 1 uncję sproszkowanej magnezji. Jeśli magnezja nie rozpuści się zupełnie to nic nie szkodzi. Płyn ten zadać od razu krowie.

Pamiętać należy, że solucja siarczanu żelaza jest tylko wtenczas skuteczna, jeśli jest świeżo spreparowana, a więc nie należy przetrzymywać solucji, lecz zrobić świeżą do każdej dozy.

Miksturę tę zadaje się krowie od razu w jednej dozie, jeżeli zaś zwierzę spożyło większą ilość arszeniku, to zadać ten środek powtórnie po upływie godziny.

W braku środków aptecznych wyżej wymienionych, można posłużyć się wodą z kuźni, w której kowal chłodzi rozpalone podkowy. Wszakże kuźnia może być równie daleko jak i apteka, a chore zwierzę potrzebuje natychmiastowej pomocy, natenczas zadaje się zwierzęciu kleik jęczmienny, tj. odcedzony wywar z kaszy jęczmiennej gdyż goi to zaognione ściany żołądka a równocześnie dostarcza pożywienia.

Środki te stosuje się rzecz oczywista w braku weterynarza i przy zupełnej pewności rodzaju zatrucia. Jednakże najrozsądniejszą rzeczą jest zawezwanie weterynarza, który często dla ulżenia strasznych boleści zwierzęcia, daje mu zastrzyk morfiny.

Zatrucie arszenikiem może także nastąpić gdy zwierzęta pławione są w wodzie z dodatkiem arszeniku, celem zabicia pasożytów, należy zatem baczyć aby zwierzęta po wyjściu z kąpieli nie stały w pobliżu paszy, poideł itp., gdyż ociekająca z nich woda może się dostać do paszy i tą drogą nastąpi zatrucie.

Po takim pławieniu należy zwierzęta przegnać po podwórzu, by idąc szybkim truchtem otrząsły z siebie wodę.

Krowy i owce mają zwyczaj lizania swoich towarzyszek. Jeżeli taki objaw troskliwości ma miejsce po kąpieli arszenikowej, to również może nastąpić zatrucie.

Wyżej przytoczone przykłady pouczą hodowcę czego ma unikać by zapobiec wypadkom zatrucia. Poza tym należy umiejętnie zakładać truciznę na szczury, by żadne zwierzęta domowe nie mogły jej dosięgnąć. Trochę uwagi w tym wypadku może oszczędzić wiele pracy, próżnych zabiegów, zmartwień i strat.

Poza tym nie posługiwać się lekarstwami o składzie arszenikowym, jeśli się nie zna dokładnej dozy, jaką zwierzę przyjąć może bez szkody dla zdrowia.

Ważność Nawozów Zielonych

Jeżeli ogrodnik rozporządza większym kawałkiem ziemi, może część jej przeznaczyć na zasiew roślin bujnie rosnących i wydających jak największą ilość masy zielonej, w celu przyorania ich, gdy będą w pełnym rozwoju. Ziemia w ten sposób wzbogaca się w produkty rozkładu tych roślin i w próchnicę, tak jak gdyby nawożona była nawozem stajennym.

W praktyce ogólnej, używane są do tego celu rośliny motylkowe, a to z tego powodu, że przyorywanie ich wzbogaca glebę wydatniej w azot niż inne rośliny. Motylkowe bowiem, mają, jak wiadomo, dzięki współżyciu ze specjalnymi bakteriami, wywołującymi tworzenie się brodawek na ich korzeniach, własność pobierania azotu z powietrza.

Wszystkie motylkowe jakie hodujemy, posiadają tę własność, ale nie wszystkie wszędzie nadają się do siania na nawóz zielony, gdyż w tym wypadku idzie o masę materii organicznej, jakiej dana roślina dostarcza, a to znowu jest zależne od mniej lub więcej bujnego rozrostu tej rośliny.

Dlatego też w ziemiach piaszczystych i suchych, na które najchętniej używają rolnicy nawozów zielonych, zasiewa

się na ten cel alfalfę. Na ziemiach spoistych i wilgotnych najlepiej udaje się groch i wyka (vetch), przy czym obie te rośliny bywają zasiewane z domieszką owsa, a to w tym celu, by na sztywnych łodygach tych roślin, groch i wyka mogły się wspierać, a przez to bujniej rozrastać.

Rośliny zasiane na nawóz zaorywuje się wtedy, gdy one doszły do najwyszego swego rozwoju i są w pełnym kwitnieniu. Często jednak przyśpieszamy porę zaorywanych zależnie od ogólnych kombinacji gospodarskich.

Gdy chodzi o poprawienie struktury gleby, oraz o wzbogacenie jej w azot, nawozy zielone nie mają sobie równych pod tym względem, a jednak są one niepraktyczne z tego powodu, że dla zastosowania nawozu zielonego, musimy na jakiś czas zrzec się z tej ziemi plonu i dochodu. Dlatego rolnik najchętniej gospodaruje nawozami zielonymi na ziemiach lichych i oddalonych od domu, na co jednak rzadziej pozwala sobie ogrodnik.

Dlatego też ogrodnik nie waha się ponieść choćby największych kosztów związanych z dowozem nawozu naturalnego, aniżeli uciekać się do siewu roślin na nawóz zielony. Jednak ogrodnik może znaleźć odpowiednią sposobność do zasilenia ziemi nawozami zielonymi, jeśli dobrze rozłoży czas uprawy warzyw.

Zamiast siać motylkowe na nawóz zielony na wiosnę i w ten sposób pozbawiać się korzyści z danego kawałka gruntu na całe lato, możemy bez uszczerbku w dochodzie obsiewać ją roślinami na nawóz zielony w miesiącach — lipcu i sierpniu, po sprzątnięciu wczesnych warzyw, takich jak buraczki, wczesne kapusty, marchew, ziemniaki, zieloną cebulę, lub po zbiorze przyoranych truskawek.

Jako poplon posiane rośliny na nawóz zielony, rozwiną się jeszcze do jesieni doskonale i zaorane przed mrozami, wzbogacą ziemię należycie. Opłaci się nawet układać specjalny porządek warzyw hodowanych, tak, aby móc od czasu do czasu posiać na nawóz zielony rośliny motylkowe. Opłaci się na usunąć z zagonów wcześniej jakieś warzywo, niżbyśmy to zrobili normalnie, by zostawić roślinie nawozowej więcej czasu do rozrostu.

Mniej często zdarza się sposobność zastosowania rośliny nawozowej, jako przedplonu, to znaczy na wiosnę, gdyż konieczność czekania na dostateczny rozwój rośliny nawozowej, zanadto opóźniłaby termin sadzenia czy siania warzywa, jakie później ma być uprawiane na tym miejscu.

Pyłek Dla Pszczół

Przeciętna produkcja miodu z jednego ula wynosi w stanach północno wschodnich od 50 do 60 funtów na rok. A znane są przykłady, w których jeden ul wyprodukował prawie trzysta funtów miodu! Skąd ta różnica i od czego ona zależy?

Pisaliśmy już nieraz o przenośnych koloniach pszczół to znaczy o tych wypadkach, że pszczelarz wędruje z pszczołami z miejsca na miejsce, zaczynając zwykle w stanach południowych, a kończąc na północnych a to w tym celu, aby przedłużyć sezon zbierania miodu.

Robić to mogą tylko tacy poszczelarze, którzy niczym innym się nie zajmują. Nam chodzi jednak o tych farmerów, którzy przywiązani są do swojego miejsca zamieszkania, a mimo to mają poszczoły i chcieliby, jak najwięcej od nich miodu wyciągnąć.

Produkcja miodu przez pszczoły zależy przede wszystkim od ilości robotnic, które nektar z kwiatów zbierają. Przez zimę pozostaje stosunkowo mała ich liczba. Na wiosnę zbierają one nektar i pyłek, a ich królowa znosi jaja w ilości około 1500 dziennie, z których wylęgają sie nowe pszczoły robotnice do zbierania nektaru. Od tego, czy rój pszczół szybko rozbudowuje się do znacznej wielkości, czy też nie, zależy ilość zebranego w ciągu roku miodu.

Są roje, w których ilość robotnic nie dosięga dziesięciu tysięcy. Są zaś inne, w których ilość robotnic przewyższa liczbę 60 tysięcy.

W interesie pszczelarza leży, aby tak kierować pasieką, żeby jak najszybciej na wiosnę rój do największej liczebności doprowadzić.

Robiło się to dotychczas przez dostarczenie pszczołom miodu, albo syropu gęstego, który stanowił pożywienie dla pszczół i dla rozwijającego się czerwia.

Okazuje się jednak, że sam syrop czy sam miód nie wystarczy do wychowu młodego pokolenia pszczół — robotnic. Miód i cukier dostarcza głównie węglowodanów, a na pożywienie dla młodych pszczół potrzebne są także białka.

Zapasy tego białka zbierają same pszczoły w postaci pyłku z różnego rodzaju kwiatów (pollen). Ponieważ zbiór pyłku na wiosnę jest rzeczą powolną, powiększanie się roju bywa często opóźnione.

Gdyby w jakiś sposób można pszczołom wczesną wiosną dostarczyć oprócz cukru także i pyłku, liczebność roju możnaby łatwo zwiększyć, a przez to i produkcję miodu.

W ostatnich latach wynaleziono sposób, który pozwala na zebranie dużej ilości pyłku jeszcze uprzedniej jesieni, zachowanie go przez zimę i dostarczenie pszczołom na wiosnę.

Do zbierania pyłku służy siatka, w której oczka wynoszą jedną piątą cala. Siatkę taką nakłada się na otwór, przez który pszczoły wchodzą, do ula.

Kiedy pszczoły przylatują z pola, mają na swych łapkach mnóstwo pyłku. Przechodząc przez wyżej wspomnianą siatkę, zeskrobują pyłek ze swoich nóżek. Spada on i dokoła siatki tworzy prawdziwy pagórek, który zostaje co pewien czas zgarniany i zachowywany przez pszczelarza.

Na drugi rok na wiosnę py-

łek ten mieszany jest z mąką sojową i dostarczany pszczołom. W ten sposób w wielu pasiekach zwiększono w ostatnich dwóch czy trzech latach ilości zbieranego przez pszczoły miodu niemal dwukrotnie.

Po bliższe informacje w sprawie zastosowania siatek do zbierania pyłku mieszania go z mąką sojową i dostarczania pszczołom na wiosnę należy napisać do Stacji Doświadczalnej danego stanu.

Kiełkowanie Roślin

Nasienie jest produktem zapłodnienia; po zapyleniu, w zalążku kwiatu powstaje nasienie, zaopatrzone na okres, kiedy zaczyna kiełkować i rozwijać się z samodzielnego osobnika, w odpowiednią ilość materiałów pokarmowych. Materiałami tymi żyje młoda roślina do momentu, gdy może samodzielnie pobierać pokarmy.

Kiełkowanie jest zależnym od wielu czynników.

Zaczyna się w tym momencie, gdy będący w stanie spoczynku zarodek budzi się do życia pod wpływem odpowiednich warunków. Widoczne jest to dla oka wówczas, gdy przy pęknięciu ścianki nasienia wychodzi na zewnątrz k o r z o n e k (pospolicie zwany kiełkiem).

Kiełek ten wszedłszy w podłoże pobierać zaczyna wodę i dopiero znacznie później zaczyna się działalność liścieni, często jeszcze okrytych szczątkami ścianki nasiennej.

Liścienie albo zielenieją i zastępując liście asymilują (przetwarzają węgiel powietrza na mączkę i cukier), albo pozostawszy pod ziemią (np. u grochu) oddają całkowicie swój zapas substancji pokarmowych, młodej kiełkującej roślinie.

Proces kiełkowania jest spowodowany i zależny od wielu czynników. Są nim: woda, ciepło, czasami mróz, światło, mikro-organizmy i chemicznie działające substancje.

Woda pierwsza pobudza kiełkowanie, dociera ona do nasienia przez jego ściankę tam, gdzie ta ścianka jest najcieńsza lub uszkodzona. Aby ułatwić dostęp wodzie, staramy się czasem, nawet mechanicznie uszkodzić ściankę nasienia, np. u palm przez nacięcie, u koniczyny ocieraniem w specjalnych maszynach.

Gdy woda dostanie się do nasienia, zarodek i bielmo pęcznieją. W stadium takim niektóre nasiona (np. groch, marchew), mogą leżeć bardzo długo w ziemi, fasola natomiast szybko się psuje.

Samo kiełkowanie bowiem, może dopiero nastąpić wówczas, gdy ciepłota tak ziemi jak i powietrza dojdzie do tej wysokości, jaka danej roślinie do kiełkowania jest potrzebna. Temperatury kiełkowania wahają się od 41 Fah. (kiełkują już groch, marchew) i sięgają 80 Fah., potrzebnych dla wielu roślin warzywnych i kwiatowych.

Wysiewając rośliny na grzędach czy na polu nie powinniśmy się więc oglądać na kalendarz, lecz na temperaturę oraz wskazówki udzielane w audycjach radiowych przez Stacje Doświadczalne.

Na kiełkowanie nasion niektórych roślin oddziaływa krótsze lub dłuższe działanie mrozu. Szczególnie przemrażać musimy niektóre byliny, zwłaszcza alpejskie.

Cielęta Chowane Bez Mleka

Mleko jest najlepszym pożywieniem dla wszystkich młodych istot, nic też dziwnego, że i cielęta chowane na mleku jak najdłużej, rosną najlepiej.

W niektórych jednak wypadkach mleka jest w domu mało, albo jest ono tak drogie, że bardziej opłaci się je sprzedać, a dla cieląt znaleźć paszę tańszą. Chodzi o to tylko, ażeby ta tańsza pasza dawała wyniki tak samo dobre, jak i mleko.

Robiono dużo doświadczeń na ten temat, bo mleko jest drogie. Znamy ogólne zasady zastępowania mleka przez inne produkty. Należy cielęciu s t o s u n k o w o wcześnie dać dostęp do siana albo do dobrego pastwiska, a wtedy może się ono od mleka szybko odzwyczaić.

W jednym z doświadczeń przeprowadzonych przez stacje federalne, przez pierwsze trzy dni dawano cielętom siarę od ich matek, a już po trzech dniach przeszły one na odtłuszczone mleko (skim milk).

Mleko odtłuszczone było jednak wzmacniane dodawaniem trzech małych łyżeczek tranu (3 teaspoons of cod liver oil). Na tej diecie z przepuszczanego mleka pozostawały, cielęta przez trzy miesiące.

Ażeby wzmocnić wartość kaloryczną tego mleka, dodawano czasem do niego mieszankę mieloną zbóż. Na takiej diecie trzymane cielę wzrastało tak samo jak cielę karmione normalnie pełnym mlekiem.

Niektórym cielętom dawano odtłuszczone mleko tylko przez dwa miesiące, a nawet przez miesiąc. Te cielęta zarzymywały się we wzroście i wyglądały znacznie gorzej, niż cielęta normalnie karmione.

Różnica ta trwała tylko przez parę miesięcy. Później zanikała i roczne już jałówki wyglądały tak samo bez względu na to, czy były karmione mlekiem przez miesiąc, czy przez trzy miesiące.

Konieczność Nawożenia Sadów

O dochodowości sadu czy ogrodu, decyduje nawożenie będące najważniejszym czynnikiem w uprawie roślin. Tam gdzie sad ma przynieść korzyści z włożonej weń pracy, nie można ani myśleć o tym, by można pominąć nawożenie.

Najskuteczniejszym bywa nawożenie obornikiem lub nawozem stajennym, stosowane jesienią, co trzy lub cztery lata. Ponieważ obornik zawiera małą ilość składników mineralnych, przeto należy braki te uzupełnić nawozami pomocniczymi.

Nie można w uprawie sadu, polegać całkowicie na nawozach sztucznych, gdyż nawożenie obornikiem jest konieczne. W wyjątkowych tylko wypadkach można obornik zastąpić nawozami sztucznymi.

Konieczny jest obornik dlatego, że wzbogaca glebę w próchnicę, poprawiając jej własności fizyczne i zdolność wchłaniania wody. Najważniejszą zatem rolę odgrywa rolę nawożenie obornikiem na glebach glinia-

stych, ciężkich lub bardzo lekkich piaskach, gdzie brak próchnicy uniemożliwia normalny wzrost roślin.

Słusznie nazywany "gorącym" nawóz koński, zawierający większe ilości azotu, stosowany on bywa na gleby ciężkie i zimne. Na lekkie piaski nawozu końskiego nie daje się, gdyż zbyt szybko się w nich rozkłada. Lepsze rezultaty otrzymuje się z zasilania gleb ciężkich i przewiewnych, nawozem bydlęcym, czyli obornikiem.

Czynność tę przeprowadza się jesienią. Rozrzuca się nawóz równocześnie, po całej powierzchni sadu i jak najszybciej przyorywuje. Należyte przyoranie obornika warunkuje jego dodatnie działanie w glebie. Z głęboko przyoranego nawozu nie ma żadnego pożytku, gdyż leży on bez rozkładania się długie lata w ziemi i torfieje, zatem nie przynosi pożądanych rezultatów.

Jak się to właściwe przyoranie nawozu odbywa? Oto orka z nawozem powinna być przeciętnie nie głębsza jak pięć cali. Na ziemiach lżejszych gnój może być zaorywany głębiej, natomiast na ziemiach ciężkich i wilgotnych, powinien być zaorywany płycej, przy czym jako zasadę przyjąć należy, że nawóz jest wtenczas dobrze zaorany, gdy tu i ówdzie spod skiby sterczy słoma.

Ilości obornika jakie należy stosować, zależne są od dobroci samej gleby, od jej kultury, od siły wzrostu drzew i od kultur, jakie się w sadzie pod drzewami prowadzi. Niezawsze jednakże można dostać obornika tyle, by się dało cały sad znawozić. W takich wypadkach stosuje się nawozy zielone, które wzbogacają glebę w próchnicę i azot i w wysokim stopniu spulchniają ją.

Przyorana udała mieszanka spełnia więc w zupełności rolę obornika. Po nieudałej uprawie roślin motylkowych, należy sad zasilić nawozami pomocniczymi, głównie fosforowymi i potasowymi. Obornik jako nawóz naturalny, nie jest wystarczający, gdyż ilość składników mineralnych, nawet w pełnej jego dawce, jest za masła, w stosunku do wymagań roślin.

Dlatego to prócz obornika konieczne jest stosowanie nawozów pomocniczych, co przeprowadza się zwykle jesienią. Nawożenie azotowe działa jednostronnie na wzrost i rozwój roślin, a więc potrzebne jest wszędzie tam, gdzie rozwój roślin jest nienależyty i zahamowany.

W porze jesiennej używać można jedynie nawozu azotowego, jako działającego na tyle powoli, że składniki pokarmowe nie zostają w ciągu zimy wypłukane, lecz przeważnie z chwilą ruszenia wegetacji na wiosnę, znajdują się w formie łatwo dla drzew przyswajalnej.

Obok zasilania azotem, sady wymagają nawożenia fosforowego. Kwas fosforowy znajduje się w glebie w stosunkowo małych ilościach, a wyczerpany nie wraca do niej drogą powrotnego krążenia, podobnie jak azot, a jest on roślinom nieodzownie potrzebny do wykształcenia kwiatów i owoców.

Prócz tego w przeciwieństwie do działania azotu, skraca okres wegetacyjny roślin, przyśpieszając osadzanie i dojrzewanie owoców Wobec tak ważnej w życiu roślin roli kwasu fosforowego, należy dostarczyć go roślinom jak najwięcej.

Jesienią dostarcza się go w postaci superfosfatu, nadającego się głównie na gleby kwaśne. Stosując nawozy fosforowe, należy pamiętać, że wśród drzew owocowych największe wymaganie mają orzechy i wszystkie pestkowe, jak brzoskwinie, morele, czereśnie, wiśnie i śliwy.

Duży wpływ na odporność drzew na przemrożenie, ma dostatek potasu w glebie, dlatego też nie należy zaniedbywać jesiennego zasilania sadu nawozem potasowym.

Z przykryciem nawozów sztucznych, postępuje się inaczej, niż z obornikiem. Mianowicie — nawozy sztuczne należy rozsypać po powierzchni już poprzednio zaoranej i następnie zabronować, albo zgrabić —, lecz nie wolno ich przyorywać jak obornika.

Te same co wyżej wkazówki odnoszą się do pielęgnacji krzewów takich jak porzeczki, agrest, maliny i jeżyny, które tak często uprawia się w ogródkach przydomowych.

W ogrodzie warzywnym uprawę jesienną roli, łączy się z nawożeniem obornikiem, lecz rolę na zimę orze się na pełną głębokość.

Dla uniknięcia zbyt głębokiego przykrycia nawozu, lepiej jest wywieźć obornik na rolę już uprawioną i rozrzucać płytko.

Podwójna praca w tym wypadku sowicie się opłaca. Obornik stosuje się na miejsca przeznaczone pod kapustę, ogórki, dynie, wiosną zaś zasila się glebę dodatkowo przed siewem, czy wysadzeniem roślin.

Młode Źrebię

Bezpośrednio po przyjściu na świat źrebięcia zwrócić trzeba uwagę na to czy pępek oderwał się na właściwej długości, to znaczy około dwóch cali od jego ciała. Jeśli nie, należy go uciąć w tym właśnie ciejscu. Wiązać nie trzeba. Nakłada się natomiast jodynę, ażeby zabezpieczyć krwawiące miejsce od zakażenia. Po kilku godzinach powtarza się zabieg, potem zaś jeszcze na drugi dzień. Trzeba też mieć przygotowany antyseptyczny puder (antiseptic drying powder) i przez kilka pierwszych dni pudrować.

Już w niespełna parę godzin po przyjściu na świat źrebię powinno zacząć ssać. Większość źrebiąt robi to sama bez pomocy. Niektóre słabsze wymagają naszej pomocy. Doprowadzić je trzeba do wymienia klaczy, aż zaczną same ssać. Jeżeli i to nie pomoże, należy mleka trochę ściągnąć, nalać w butelkę i dać źrebięciu przy pomocy smoczka.

Pierwsze mleko klaczy jest bardzo bogate w witaminy oraz

ma własności lekko rozwalniające, co jest bardzo ważne, bo źrebię powinno wypróżnić się jeszcze pierwszego dnia dla usunięcia z jelit nagromadzonych tam nieczystości. Jeżeli takie wypróżnienie nie nastąpiło pomimo paru usiłowań ze strony źrebięcia, należy mu dać uncję rycyny (castor oil) zmieszanej z mlekiem. Zdarza się też czasami, że klacz po oźrebieniu się, kiedy żywiona jest zbyt obficie, ma mleka za dużo i mleko to ma zbyt silne własności rozwalniające. Ażeby zapobiec zbytniemu rozwolnieniu źrebięcia, należy zmniejszyć ilość pożywienia, zwłaszcza ziarna dawanego klaczy, albo też zdoić trochę mleka, zanim zacznie zrebię ssać.

Jedną z najbardziej pospolitych chorób młodych źrebiąt jest choroba stawów zwana "joint-ill". Niebardzo jest rzeczą wyjaśnioną, co jest przyczyną tej choroby jest pewne podejrzenie, że powoduje ją brak jodu w diecie klaczy, dlatego też klacz przed ożrebieniem powinna dostawać sól z dodatkiem jodu (iodized salt). Niezawsze jednak dodatek jodu pomaga i często źrebięta chorują na tę chorobę mimo tego, że jodu klacz miała dość. Na wszelki wypadek należy zachować, jak najostrożniejsze przepisy higieny i czystości w czasie źrebienia się i pierwszych paru tygodni chowu źrebięcia, bo to nigdy nie zaszkodzi.

Jeżeli się zdarzy, że klacz padnie po oźrebieniu i źrebię zostanie osierocone, można je wychować bez matki, karmiąc mlekiem krowim. Należy jednak brać mleko od krowy, która daje je najchudsze. Do pół kwarty mleka dodaje się łyżkę stołową cukru i od trzech do pięciu łyżek wody wapiennej (lime water). Mieszaninę taką trzeba ogrzać aż do temperatury ciała zwierzęcia i dawać z butelki ze smoczkiem. W ciągu pierwszych paru dni trzeba dawać źrebięciu około jednej ósmej kwarty takiego mleka co godzinę. W miarę wzrostu źrebięcia ilości te należy powiększać, a czas między jednym, a drugim żywieniem przedłużać. Kiedy źrebię dojdzie do wieku trzech lub czterech tygodni, cukru można już do mleka nie dodawać, a jeszcze po dwóch tygodniach mleko pełne można zastąpić odtłuszczonym.

Źrebięta wychowane na farmie powinny być odstawione od klaczy, gdy mają od pięciu do sześciu miesięcy. Jak najwcześniej należy je przyzwyczajać do przyjmowania innego pożywienia poza mlekiem matki. Nie jest to rzeczą trudną, jeżeli źrebię ma dookoła siebie dość pastwiska albo też gdy dostarcza się mu świeżego siana z roślin motylkowych. Źrebięta przy klaczy, która mało pracuje, stosunkowo późno zaczynają zabierać się do innego jedzenia, bo nie są głodne. Źrebięta klaczy, która chodzi przy ciężkiej robocie, szybciej uczą się jeść i o te trzeba szczególnie dbać zapewniając im dobre pastwisko lub też dobre siano. Jeżeli siano jest niebardzo dobre, należy pomyśleć o dodawaniu jakiejś treściwej mieszanki zbożowej.

Zasady Cięcia Róż

Róże dzielą się na dwie grupy — powtarzające i herbatnie. Pierwsze mają właściwość tworzenia pączków kwiatowych w ciągu lata na rok następny, pączki te tworzą się przeważnie na silnych pędach, na środku lub czubkach.

Natomiast herbatnie róże, zachowują się wprost przeciwnie, gdyż z każdej młodej latorośli wydają kwiaty, umieszczone w większej ilości na końcach pędów, rozumie się, że im grubsze i silniejsze są latorośle, tym większe i piękniejsze pędy wyrastają z nasady korony czy krzaka. Zatem w interesie ogrodnika leży zmuszenie rośliny do wytwarzania tylko silnych pędów.

Z powyższego okazuje się, że róże powtarzające kwitną w ciągu lata dwa razy bo potrzebują dłuższego czasu na sformowanie pączków kwiatowych, natomiast herbatnie kwitną bez przerwy całe lato aż do późnej jesieni, bo u nich każda gałązka kończy się kwiatami.

Biorąc pod uwagę powyżej wykazane właściwości róż powtarzających i herbatnich, sposób ich cięcia staje się dla każdego jasnym, polega bowiem na długim cięciu pędów róż powtarzających, gdyż na nich znajduje się już gotowe pączki kwiatowe. Przycina się im tylko same czubki, nie przekraczając jednej trzeciej długości pędu, a wszelkie drobne cienkie gałązki usuwa się w całości, aby nie zabierały soków kwiatom.

Herbatnie róże natomiast ciąć należy krótko, przy samej nasadzie, bo w ten sposób pobudzi się roślinę do wypuszczenia kilku silnych latorośli, które zawsze zakończą się kwiatem silnym, dobrze wykształconym.

Oto główna zasada cięcia róż, od której w pewnych razach można odstąpić, co uzależnione jest od właściwości poszczególnych odmian. W ten sposób, na przykład nie można ciąć krótko róży herbatniej Marechal Niel, bo chociaż jest ona herbatnią, nie tworzy ona kwiatów na końcach pędów, lecz na podobieństwo powtarzających, wypuszcza kwiaty z boku na całej długości gałązki. Nie można również ciąć krótko róż płaczących lub pnących, u tych bowiem usuwa się tylko drobne bardzo cienkie gałązki.

Cięcia dopełnia się na wiosnę, przed rozwinięciem się liści, co przypada — poza stanami na Południu i Zachodzie — na koniec marca, zależnie od temperatury, bo przecież wiosna nie pojawia się co roku o tym samym czasie.

Ogrodnicy zawodowi, którym zależy na otrzymaniu pięknych i bujnych kwiatów róż w późniejszym okresie lata, praktykują późne cięcie róż, by w ten sposób opóźnić kwitnienie róż na gruncie. Odnosi się to przeważnie do róż czerwonych, które w całej pełni zakwitają w czerwcu. Wszystkie róże czynią to samo, ma więc ogrodnik istne zatrzęsienie kwiatów wcze-

snym latem, ale za to ma ich znacznie mniej pod koniec lata.

Aby więc zmusić róże do późnego kwitnienia, zawodowy ogrodnik, opóźnia cięcie wiosenne, aż do wypuszczenia liści i krótkich pędów, co przypada zazwyczaj na drugą połowę kwietnia lub początek maja. W ten sposób ścięte zostaną pierwsze kwiaty, lecz roślina ma dosyć czasu na wytworzenie nowych pędów kwiatowych i zakwitnie dopiero w końcu lipca i sierpnia, co jest dla ogrodnika bardzo pożądane.

Jedną z najbardziej cenionych zalet róży — to zapach. Najsilniejszym zapachem odznaczają się róże powtarzające, mniej zapachu posiadają róże herbatnie. Niektóre z tych ostatnich w ogóle nie posiadają woni.

Na Cichej, Zapadłej Wsi

Niedawne to, zdaje się czasy, kiedy między życiem na wsi a życiem w mieście, panowała ogromna przepaść. Wtedy to właśnie mówiło się o zapadłych, cichych wsiach, gdzie żyło się życiem odrębnym, nie wiedząc, co się działo na świecie.

Jakże wszystko zmieniło się w ciągu ostatnich lat kilkudziesięciu. Najbardziej oddległa od dużych miast farma, za pośrednictwem gazet i radia łączy się z życiem całego narodu, samochód, będący w posiadaniu każdego prawie farmera, skraca przestrzeń, dawniej niemożliwą do przebycia.

Pracę na farmie uważało się dawniej za nudną, nieskomplikowaną nie wymagającą specjalnego przygotowania. Bo i rzeczywiście czy musiał ktoś kończyć szkołę, żeby móc kosić żyto czy pszenicę kosą, młócić cepami w stodole, czy też orać jednoskibowym pługiem?

Teraz inaczej. Wystarczy pojechać w okręgi gdzie uprawia się pszenicę. Zdarza się, że farmer z młodym jeszcze synem bez żadnej pomocy obrabiają dwusto-akrową farmę .

Koszenie i młócenie dawniej, było łatwe, ale potrzebowało mnóstwo robotnika i dużo potu lało się z ich ciał. Teraz widzimy kilkunastoletniego chłopca, operującego potężny kombajn (cobine), który wykonuje pracę kilku czy kilkunastu robotników. Chłopiec siedzi, panuje nad ruchami maszyny.

Jak taki chłopiec musiałby pracować i ile miałby ze swej pracy zadowolenia, gdyby był synem tego samego farmera przed laty czterdziestu? Napewno marzyłby o życiu w mieście, o maszynach, fabryce, warsztatach.

Teraz miasto mu napewno nie imponuje. On tu na farmie ma tak samo lub bardziej jeszcze skomplikowane maszyny. Nie zazdrości już teraz miastu. Ma nad miastem przewagę samodzielności. Tu na farmie on jest panem, niczyich rozkazów wykonywać nie potrzebuje.

Wyrównały się więc w dużym stopniu szanse miasta i wsi, a stało się to przez podniesienie się poziomu życia na farmie do poziomu miejskiego.

Farmerzy doczekali się przywilejów, których dawniej nie mieli, ale z przywilejami idą też nowe obowiązki. Dawniej farmer nie potrzebował zbyt dużego wykształcenia. Uprawiał swoją ziemię, jak to robił jego ojciec .

Teraz sytuacja zmieniła się zupełnie. Zawód farmera stał się jednym z zawodów najtrudniejszych. Mechanik w garażu musi się znać na maszynach, ale o niczym innym może pojęcia nie mieć.

Farmer zaś na maszynach też znać się musi, bo przecież traktory i opryskiwacze, pompy i motory trzeba rozbierać i czyścić reperować i przebudowywać. Musi się farmer na tym znać. Gdyby z każdą naprawą szedł do garażu, zbankrutowałby w ciągu jednego roku.

A przecież mechaniczne wyszkolenie jest dla farmera rzeczą drugorzędną. Musi on być przede wszystkim znawcą roślin, które uprawia i zwierząt, które hoduje, a to nie jest rzeczą łatwą.

Jest tyle nowych wynalazków i tyle odkryć w dziedzinie rolnictwa, że niemało trzeba na to czasu, żeby zapoznać się z tymi, które są w gospodarce najpotrzebniejsze. Rozwinęły się całe dziedziny chemii produktów używanych w rolnictwie do opryskiwania przeciw chorobom i szkodnikom do wzmagania czy zahamowania wzrostu, czy też pomocy w przechowywaniu płodów rolnych przez zimę.

Sama zresztą produkcja nie wystarczy. Można mieć towar wcale nie gorszy od przeciętnego, ale ma on dla nas wtedy tylgo jakąś wartość gdy możemy go dobrze sprzedać.

Potrzebne jest więc farmerowi przygotowanie ekonomiczne, znajomość rynku, umiejętność nabywania i sprzedaży.

W kraju o prawie nieograniczonej prywatnej inicjatywie i przy nadmiernie rozbudowanej reklamie rzadko kto potrafi tak kierować wydatkami, żeby szły one na rzeczy naprawdę potrzebne i wartościowe.

Ileż to pieniędzy wydają teraz jeszcze farmerzy na bezwartościowe chemikalia i przyrządy.

Na szczęście ma farmer zapewnioną opiekę ze strony władz stanowych i federalnych, ma bezstronnych doradców w postaci Powiatowych Instruktorów Rolnych (County Agents) i specjalistów poszczególnych dziedzin w Stanowych Szkołach Rolniczych i Stacjach Doświadczalnych.

Ich obowiązkiem jest trzymać rękę na pulsie najnowszych wydarzeń w rolnictwie i informować farmerów, które z nowo wprowadzonych rzeczy są godne polecenia, a które są przereklamowane i nie warte zachodu. Utrzymanie tych ludzi i instytucji kosztuje dużo pieniędzy, ale wydatki te zwracają się stokrotnie przez stałe podnoszenie się wiedzy rolniczej wśród farmerów, którzy już ani czasu,

ani energii nie mają na systematyczne szkolenie się.

Książka, pismo i radio — dobre to rzeczy, ale nie zastąpią one nigdy bezpośredniego kontaktu, bezpośredniej dyskusji.

Dochodowość Kurzej Farmy

Jaja są drogie, znacznie droższe, niż w roku zeszłym, co wskazuje na to, że hodowla kur przynosi właścicielowi dobry dochód.

Ze sprawozdań, jakie ogłaszane są przez instruktorów rolnych poszczególnych powiatów w różnych Stanach, można się jednak dowiedzieć, że pewnie połowa, a może trochę mniej kurzych farm daje bardzo małe zyski, a nawet niektóre przynoszą straty.

Specjaliści od tych spraw uważają, że jest to wina właścicieli tych farm, że ich kury niosą za mało jaj, albo, że napastowane są przez choroby.

Właściwe odżywianie kur ma tu oczywiście decydujące znaczenie, ale są też i inne warunki, które należy spełnić dla odpowiedniego prowadzenia takiej farmy.

Nadeszła właśnie jesień, pora, kiedy młode kokosze zaczynają się nieść. Nie zaczynają one wszystkie w jednym czasie. Zdarza się, że jedna niesie się już od miesiąca, a druga tego samego wieku, jeszcze nieść się nie zaczęła. W wielu wypadkach takie kury trzyma się razem przez całą jesień.

Na wzorowych gospodarstwach kurzych kury segreguje się pilnie i rozdziela na różne grupy.

Obserwując teraz kokosze, łatwo zauważymy, że jedne są śmiałe, odważne, pierwsze zawsze do jedzenia lecą, a drugie są powolne, bojaźliwe i niemrawe. Dzięki tej różnicy w usposobieniu te pierwsze lepiej rosną i wcześniej zaczną się nieść.

W takim wypadku dzielimy kury na dwie grupy. Te silniejsze i śmiałe idą do jednej, a słabsze i bojaźliwe do drugiej. Teraz wszystkie będą miały jednakowe szanse do prawidłowego rozwoju.

Tak samo oddzielamy zawsze te, które już się zaczęły nieść, od tych, które się jeszcze nie niosą. Zdarzają się i takie, które są tak słabe i marne, że w żadnym razie nie opłaca się ich dalej trzymać, lepiej sprzedać je na mięso.

Pamiętać należy w czasie nad chodzącej zimy, aby zapewnić ptactwu dostateczną ilość miejsca. W ciasnym kurniku łatwiej zalęga się robactwo, napastujące kury, łatwiej dostać się może jaka choroba.

Brak miejsca do ustawicznego spaceru wpływa źle na samopoczucie kury i odbiera jej apetyt, co oczywiście nie wpłynie na zwiększenie ilości znoszonych jaj.

Ciasne kurniki wreszcie często bywają za gorące, a zwłaszcza wtedy, gdy grzędy do spania umieszczone są wysoko pod dachem.

Powietrze ma taką własność, że zimne jego części opadają na dół, a ciepłe idą do góry. W wysokim kurniku może być nie za gorąco tuż ponad podłogą, ale za gorąco wysoko pod sufitem. Dlatego to właśnie w każdym kurniku zostawiamy w dachu otwór dla przewietrzenia. Przez ten otwór za gorące powietrze ucieka na zewnątrz.

Grzędy powinny być dostatecznie liczne, żeby kury nie dziobały się, nie tłoczyły i nie spychały wzajemnie. Na jedną kurę oblicza się około 8 cali grzędy.

Jeśli chodzi o wielkość samego kurnika, to na jedną kurę oblicza się około 3 stopy kwadratowe podłogi, jeśli chodzi o Leghorny. Na większe kury trzeba dać 4 stopy.

Znaczy to, że w kurniku na 30 stóp długim i na 10 stóp szerokim nie można trzymać więcej, niż 100 Leghornów.

Jest to rzecz bardzo ważna i lepiej się opłaci sprzedać parę kur ze stada, niż za duże stado trzymać w za małym pomieszczeniu. Tak przynajmniej wykazała długoletnia praktyka doświadczonych hodowców.

Okrycie Dla Truskawek

Chcąc zapewnić sobie bogaty zbiór tych wczesnych i smacznych jagód jakimi są truskawki, musimy okazać im nieco starania nie tylko w porze letniej gdy owocują, lecz przed nadejściem zimy, by nam nie wymarzły w silne mrozy. Zimują one dobrze, ale ich szyjki korzeniowe i górne części korzeni, nie są nazbyt wytrzymałe na mróz. Skutkiem tego, pozostawione bez zaopatrzenia, niszczeją w ciągu zimy.

Najlepszą dla truskawek ochronę stanowi ściółka ze słomy. Późno - jesienne szrony krzywdy truskawkom nie czynią, nie trzeba zatem spieszyć się z okrywaniem ich. Zimna jesienne przygotowują liście do zimowego spoczynku. Okryte zbyt wcześnie, liście wegetowałyby w dalszym ciągu, co nie jest dla rośliny wskazane.

Nie można też z okryciem czekać zbyt długo aż do silnych mrozów, bo opieka taka, może być spóźniona. W każdym razie nakrycie dla nich stanowi również śnieg, który wszystką roślinność chroni przed silnym mrozem. Tam więc gdzie opady śnieżne są skąpe, warstwa słomy musi być w miarę grubsza, mniej zaś słomy dajemy truskawkom w tych stronach, gdzie śnieg grubym kożuchem okrywa ziemię całą zimę.

Słoma jest bardzo użytecznym materiałem dla truskawek, działa bowiem nie tylko jako okrycie na zimę, lecz pozostawiona tam do lata, chroni jagody od zabrudzenia ziemią.

Nie odgarniamy słomy z truskawek wiosną przedwcześnie, bo możemy je narazić na późny przymrozek. Chociaż przez to okrycie, promienie wiosennego słonka nie dochodzą do truskawek, to przecież, jak wszystkie

rośliny — mają one swój kalendarz i wiedzą że nadchodzi pora budzenia się z zimowego odpoczynku.

Odgarniamy więc wiosną słomę i badamy stan listków. Gdy młodych listków nie widać jeszcze, trzeba zostawić na truskawkach okrycie. Gdy zaś ujrzymy po kilka młodych listków, to słomę należy z nich zebrać, by im nie przeszkadzała w rośnięciu.

Dziś już każdy posiadacz ogrodu, słucha nadawanej na radio zapowiedzi pogody. Gdy więc radio ostrzega o zbliżającym się przymrozku, ogrodnik który zgarnął słomę w rowki między rzędami, może tym samym materiałem nakryć na noc truskawki, nie tak grubą warstwą jak to czynił przed zimą, ale tyle tylko by ściółka okryła listki młode na jedną noc.

Pozostawiona między rzędami słoma, nie tylko zabezpiecza jagody od brudzenia się latem w czasie deszczu, ale także powstrzymuje chwasty od dostania się do ziemi i okradania truskawek z pożywienia, jakiego dostarcza im gleba.

Leczenie Brodawek u Krów

Nie należy lekceważyć brodawek na strzykach krowy, z tej przyczyny, że są one zaraźliwe i przenoszą się z jednej krowy na drugą. Brodawki na strzykach utrudniają dojenie, gdyż sprawiają krowie ból przy naciśnięciu strzyka.

Zamiast tolerować i czekać aż się ich więcej na wymieniu pojawi, należy je usuwać, do czego służy kilka sposobów. Jednym z nich jest obcięcie brodawki nożyczkami, jeśli brodawka jest mała, bo po obcięciu małej brodawki większego krwawienia nie będzie. Gdy zaś brodawka jest większa, tak że obcięcie jej mogłoby sprowadzić niepożądane krwawienie, to wystarczy zawiązać ją nitką, u samej podstawy, byle nie za mocno. Brodawka po pewnym czasie sama uschnie i odpadnie.

Używa się również środków aptecznych, jak naprzykład olejek rycynowy (castor oil), którym naciera się brodawki codziennie. Doprowadza to do zmiękczenia brodawki, skutkiem czego sama odpadnie.

Ten sam skutek osiągnąć można jodynowaniem brodawek. Służy do usuwania brodawek kwas octowy (acetic acid), lecz jest to środek raczej niebezpieczny, gdyż pali skórę. Przy stosowaniu go, należy skórę dokoła brodawki posmarować tłuszczem, najlepiej wazeliną, a samą brodawkę nasmarować kwasem, używając do tego patyczka, którego koniec owija się kłaczkiem waty. Tłuszcz na skórze dokoła brodawki, uchroni skórę od palenia, gdyby troszkę płynu zaszło na skórę.

Są inne środki chemiczne, lecz takie, które stosować może jedynie weterynarz, gdyż są bardzo niebezpieczne. Weterynarz może też odpowiednimi zastrzykami wyleczyć krowę z brodawek.

Przede wszystkim zaś należy baczyć, by choroby tej nie przenieść na zdrowe krowy. Należy zatem krowę mającą brodawki na strzykach doić na ostatku, po wydojeniu innych krów. Zarazki brodawek przenosi się na rękach na strzyki zdrowej kory. Trzeba więc krowy od takiego zarażenia brodawkami ochraniać.

O Przyrządzaniu Kiszonki

Najlepszym materiałem na kiszonkę (silage) są kukurydza i słodka trawa sorghum. O wartości kiszonki jako karmy dla bydła dziś nikt nie wątpi, jednakże nawet przy posiadaniu najlepszych materiałów, jakość kiszonki zależy od jej przyrządzenia.

Ważną jest rzeczą wybranie właściwego okresu dojrzenia kukurydzy i trawy sorghum. Gdy chodzi o kukurydzę, ścina się ją wtenczas, gdy ziarna jej uzyskały połowę wklęsłości. Młoda kukurydza jak wiadomo ma ziarna pełne, zaokrąglone. Są one w tym czasie pełne mlecznego soku. W tym stanie byłyby za wodniste na kiszonkę. W miarę dojrzewania, ów mleczny sok zamienia się w tkankę, co na zewnątrz poznaje się po wklęśnięciach na powierzchni ziarna (early dent stage).

Gdybyśmy poczekali nieco dłużej z cięciem kukurydzy, aż trochę więcej dojrzeje, uzyskalibyśmy nieco więcej białka czyli protein, ale równocześnie nastąpiłaby strata witaminy A, obecnej w dużych ilościach w młodym, niedojrzałym ziarnie.

Nie opłaci się ścinać kukurydzy za wcześnie, gdyż pozbawia się kiszonkę wartości odżywczej. Straty pod tym względem byłyby nawet znaczne, a to by się rozmijało zupełnie z interesem farmera.

Ważniejszą jeszcze rolę odgrywa właściwa pora cięcia trawy sorghum. Zawcześnie ścięta daje kiszonkę nadmiernie kwaśną i dla bydła niesmaczną. Najlepsza jest ona na kiszonkę w tym okresie, gdy ziarna jej mają konsystencję ciasta, czyli gdy znajduje się we wczesnym stadium dojrzewania. Niektórzy farmerzy uważają, że należy kosić sorghum wtenczas, gdy ze zgniecionej w dłoni łodygi wycieka trochę soku.

Może się jednak zdarzyć z różnych przyczyn, że gdy farmer przystąpił do koszenia traw na kiszonkę, były one już nieco za dojrzałe. W takich razach musi koniecznie dodać wody. Gdy tego nie uczyni, będzie miał kiszonkę spleśniałą. Wiadomą jest rzeczą, że pleśń dostaje się wszędzie, gdzie jest powietrze. Gdy w kiszonce niema dostatecznej wilgoci, trudno jest ubić ją należycie, w rezultacie czego powstają między jej warstwami próżnie w których gromadzi się powietrze. Tam właśnie mnoży się pleśń.

W niektórych okolicach może przyjść niespodziewanie lub zawcześnie przymrozek, który z miejsca zważy trawy. Niektórzy farmerzy są w obawie, że użycie tych traw na kiszonkę może zatruć bydło, ponieważ pod wpływem mrozu w trawie sorghum wytwarza się kwas pruski.

Eksperci ze stacji doświadczalnej w stanie Nebraska twierdzą, że użycie zważonej szronem trawy sorghum na kiszonkę jest zupełnie bezpieczne,

gdyż znajdujący się w niej kwas pruski zostaje rozłożony w procesie fermentacji. Natomiast spasanie świeżej trawy w stanie zmrożonym jest istotnie szkodliwe i niebezpieczne dla bydła. Gdy więc zdarzy się że przedwczesny szron zważy sorghum, należy ją niezwłocznie skosić i od razu przerobić na kiszonkę.

Niektórzy farmerzy mają zwyczaj dodawać kupnych środków prezerwujących do kiszonki, z kukurydzy lub traw, lecz to nie ma wpływu na polepszenie jej smaku dla bydła.

Najważniejszą rzeczą w udaniu się kiszonki jest jej ścisłe ubicie, ażeby nie tworzyła się próżnia miejscami. W silosach poziomych (trench) przejeżdża się wielokrotnie traktorem dla ubicia materiału, natomiast w silosach wysokich, materiał ubija się pod własnym ciężarem ściślej, niż to uczyni traktor.

Niepłodność Krów

Ze zjawiskiem niepłodności u krów spotykamy się dosyć często, nawet w mniejszych hodowlach. Niepłodność krowy nie tylko obniża jej mleczność, ale pozbawia farmera przychówku cieląt, a także obniża wartość materiału hodowlanego.

Gdy tylko krowa staje się jałowa, farmer winien niezwłocznie zająć się tym objawem i zasięgnąć porady dobrego weterynarza. Niektórzy farmerzy mają zwyczaj posługiwania się w podobnych wypadkach środkami kupnymi, bez poprzedniego zbadania przyczyn jałowości. W najlepszym razie kuracja taka nie zaszkodzi ale też nie pomoże a krowa nadal pozostaje jałowa.

Niepłodność bywa rezultatem jakichś zaburzeń w organach rozrodczych, co wymaga cierpliwego leczenia przed następnym stanowieniem krowy. Stosowanie zaś środków do pobudzenia popędu płciowego jest w tych wypadkach wręcz szkodliwe.

Przyczyn niepłodności może być wiele. Czasem niepłodność występuje u krów wysokomlecznych, rasowych, przez selekcję wybranych do rozpłodu. Hodowca chce mieć krowy, które dają najwięcej mleka przy możliwie wysokim procencie tłuszczu. To wszystko odbija się na tak zwanej "konstytucji" zwierzęcia co w rezultacie daje materiał hodowlany małoodporny, a czasem można doszukać się cech degeneracji.

Innym powodem niepłodności może być nienormalny stan jajnika. Może on naprzykład znajdować się w stanie zapalnym, lub mieć tak zwane ciałko żółte i może przez jakiś czas dawać jajka z defektem lub jajka nie mające sił do dalszego rozwoju.

Mogą być powodem niepłodności procesy chorobowe w jajowodach lub macicy. Jajko nawet zdrowe i dobrze rozwinięte może być zabite przez toksyny (trucizny) wydzielone przez bakterie, które żyją w macicy. Dostają się te bakterie podczas zatrzymania łożyska, lub wprowadza je ktoś, kto brudnymi rękami udziela pomocy przy cieleniu się krowy. W pewnych wypadkach bakterie mogą się też dostać do wnętrza organizmu przez przewód pokarmowy, to jest jeżeli krowa zje paszę zanieczyszczoną tymi bakteriami.

Z powyższego widzimy, że w wypadku niepłodności, nie można krowy na chybił-trafił leczyć niepewnymi środkami. Konieczne jest zbadanie przyczyny co przeprowadzić może tylko doświadczony weterynarz. On doradzi, czy niepłodność da się wyleczyć bez długiego zachodu, czy też lepiej przeznaczyć krowę na ubój a w jej miejsce wziąć inną, produktywną sztukę.

Betlejem w Polsce

A ja wam powiadam, matulu,
Że tak mi coś w duszy klei,
Że nam się Pan Jezus narodził
Tu, w Polsce, nie w żadnej Judei.

Obłapił Jezusek za szyję
Ojcaszka rączkami małymi,
Przymilał się, by mu pozwolił
Przyjść na świat na smutnej tej ziemi . .

Matulu, gdzież, jak nie w Polsce,
Biedniejsze te chłopskie strzechy?
Gdzież bardziej na świecie, niż u nas
Potrzeba osłody, pociechy!. . .

Powiedźcie, gdzież indziej na świecie
Tęskniejsze są łąki i pola?
Gdzie mgławią się krwawsze wspomnienia,
Gdzie bardziej przesiąkła krwią rola?

Gdzie więcej na ziemskim padole,
Spłynęło łez, krzywdy i bólu? . . .
Gdzie dola narodu smutniejsza?
Powiedźcież sumiennie, matulu!

I kiedy se tak popłakuję,
Coś w duszy mi ciągiem się klei,
Że u nas jest w Polsce Betlejem —
Nie gdzieś tam w zaświatach, w Judei. . .

Wacław Wolski.

NAUKA I WIEDZA

Jeden z Największych Dramaturgów William Shakespeare

W spokojnym małem miasteczku, ocienionym konarami starych cisów, wiązów i limonii, położonym malowniczo nad piękną rzeką Avon, 110 mil na północno-zachód od Londynu, w dniu 23 kwietnia 1564 roku, urodził się człowiek, którego nazwisko sławniejsze jest od każdego innego nazwiska w historii literatury angielskiej.

Człowiekiem tym był William Shakespeare, największy dramaturg i poeta wszystkich wieków i wszystkich krajów.

O dzieciństwie Williama wiemy niewiele. Ten wielki geniusz, który dał nam tyle niezrównanych pod względem piękna formy i treści utworów scenicznych i innych, nie napisał nic o sobie.

Nauczywszy się w domu trochę czytać i pisać, mały William w siódmym roku życia zaczął uczęszczać do miejscowej szkoły. Po siedmiu latach nauki wyniósł z niej znajomość przedmiotów, nauczanych wówczas w szkołach angielskich, poznał trochę łaciny i greki.

Po wyjściu ze szkoły uczył się dużo, gromadząc wiedzę w swym chłonnym umyśle. Odznaczał się bardzo dobrą pamięcią. Przeczytał wiele dzieł klasyków łacińskich i greckich w przekładzie. Poznał język francuski i włoski o tyle, że mógł czytać książki pisane w tych językach. Kochał przyrodę: znał wszystkie kwiaty, rośliny i drzewa, jakie znajdowały się w okolicy.

Położone o kilka mil od Stratfordu zamki w Warwick i Kenilworth, dokąd od czasu do czasu w otoczeniu swego dworcu przybywa wrólowa Elżbieta, odbywające się w określonym czasie w pobliskiem mieście Coventry religijne przedstawienia, stary, pamiętający zapewne Normandów, kościół w Stratford, którego historię badał Shakespeare przez długi czas — były dla niego łącznikami między Anglią jego czasów, a Anglią dawniejszą, której historia obfitowała w burzliwą przeszłość. Wywarły one niemały wpływ na jego późniejszą twórczość.

Przejeżdżający przez Stratford z bardzo odległych nieraz stron kupcy i rycerze, rozszerzali zakres jego wiadomości, gdyż Shakespeare, zawsze wszystkiego ciekawy, wdawał się w rozmowę przy każdej sposobności i wypytywał o wszystko.

Mając ośmnaście lat, ożenił się z ośm lat starszą od siebie Anną Hathaway. Trzy lata później pozostawia żonę i dzieci w Stratford i udaje się do Londynu.

Shakespeare nie uczęszczał nigdy na uniwersytet. Szkołą jego była przyroda, świat, życie i ludzie. Umiał on obserwować jak nikt inny. Wyniósł z tej szkoły tyle wiedzy, że czytając jego utwory, ma się wrażenie, że wszystko, co opisuje, widział na własne oczy, że był wszędzie, że poznał wszystko, co może znać człowiek.

Sztuki Shakespeara wywierały i zawsze wywierać będą na ludziach niezatarte wrażenie. Zapomina się, że jest się na przedstawieniu a wydaje się iż obserwuje się sceny z prawdziwego życia.

Shakespeare umie rozrzewniać do łez i pobudzać do serdecznego śmiechu. Nie sposób odmówić współczucia bohaterom jego tragedii i nie można nie śmiać się razem z błaznami i żartownisiami jego komedii, które są tak pogodne i słoneczne.

Po przyłączeniu się do grupy aktorów londyńskich, — Shakespeare występuje na scenie, przepisuje dla swej grupy stare sztuki teatralne, a w końcu zaczyna pisać własne.

Sława jego, jako pisarza dramatycznego rośnie teraz szybko. Zostaje ulubieńcem dworu królewskiego i głównym akcjonariuszem Globe Theatre w Londynie. Jest zawsze realistą. W sztukach swoich przedstawia świat takim, jakim jest.

Za życia Shakespeare'a ogłoszonych zostało drukiem szesnaście jego dramatów. Zostały one opublikowane przeważnie bez jego zgody i dozoru w czasie drukowania. Rękopisy ich wykradziono najczęściej podstępnie z dyrekcji teatrów.

W pierwszych dziesięciu latach swej dramatycznej twórczości Shakespeare pisał przeważnie komedie, w drugich dziesięciu latach — tragedie, a w końcu romantyczne dramaty, pełne spokoju i pojednania ze światem, jak "A Winter's Tale" i "The Tempest" (Zimowa opowieść i Burza).

Byli oczywiście i są ludzie, którzy usiłowali podważyć wiarę co do tego, że autorem tych dramatów był Shakespeare, Rzeczywiście może wydawać się trudne do uwierzenia, by człowiek, pochodzący z małego, prowincjonalnego miasteczka nie posiadający wyższego wykształcenia, mógł napisać rzeczy tak wielkie — wymagające od autora wszechstronnej wiedzy i głębokiej erudycji.

Nie mamy jednak potrzeby przypisywać autorstwa tych utworów innym ludziom, gdyż posiadamy więcej dowodów pracy Shakespeara, niż któregokolwiek innego pisarza dramatycznego tych czasów.

Teksty większości dramatów Shakespeara, zawierały często zmiany aktorów i dyrekcji teatrów. Prócz tego, drukarze siedemnastego stulecia byli rekordzistami w robieniu błędów. Nic więc dziwnego, że niektóre ustępy zostały zniekształcone, czy nawet pozbawione sensu.

W późniejszym jednak czasie udało się starannym wydawcom usunąć te błędy. W roku 1733

pojawiło się wydanie zbioru prac Shakespeara — Theobalda, w 1768 — Capella. Z nowszych wydań wymienić należy Deliusa, Dyce, oraz wydawców w Cambridge, a jako najlepsze W. J. Craiga (1935).

Pod koniec swego życia Shakespeare, zebrawszy znaczną sumę pieniędzy, powrócił do Stratford. Zmarł cztery lata po swym powrocie i pochowany został w kościele parafialnym, w którym został ochrzczony.

Umarł 23 kwietnia 1616 roku. Dzień jego śmierci zbiegł się z dniem jego urodzin.

Rok rocznie przyjeżdżają do Stratford-on-Avon tyciące ludzi, by zobaczyć pomnik wystawiony na cześć wielkiego pisarza i dom, w którym żył i umarł oraz teatr wzniesiony nad rzeką Avon na jego pamiątkę.

O Dziedziczeniu Zdolności

Uczony amerykański, Wood, postanowił przeprowadzić i zebrać dowody dla poparcia swej tezy, że geniusz jest dziedziczny.

W tym celu zainteresował się bliżej krewnymi wielkiej liczby, bo 3,500 ludzi genialnych i na tej podstawie zdobył bardzo poważny materiał dla swojej tezy.

Wood udowodnił, że zaledwie co 500 mieszkaniec Stanów Zjednoczonych jest spokrewniony z wybitnymi ludźmi. Natomiast co piąty wielki człowiek Stanów Zjednoczonych, spokrewniony jest z innym wybitnym mężem.

To dowodzi, że prawdopodobieństwo spokrewnienia z wielkim człowiekiem jest sto razy większe dla wybitnego męża, aniżeli dla zwykłego śmiertelnika.

Uczeni zgadzają się z tym, że ludzie o wybitnych zdolnościach, mają więcej szans zdobycia sławy, niż osobnicy niezdolni.

A przecież zdolności, jak twierdzi nauka, są dziedziczne i przechodzą z pokolenia na pokolenie, to też nie trzeba się dziwić, że stopień zdolności pomiędzy osobami spokrewnionymi jest podobny, jak podobne w pewnym stopniu są rysy ich twarzy.

Wprawdzie utrzymuje się powszechne mniemanie, według którego syn genialnego ojca zawsze jest głupi i dopiero wnuk dziedziczy zdolności po dziadku.

Jednak ścisłe badania porównawcze przeczą temu twierdzeniu. Udowodnił to szczególnie uczony angielski, Galton, który stwierdził, że spośród stu wybitnych Anglików, zaledwie 14 miało wybitnych wnuków, podczas gdy synów wybitnych było 48.

Sam Galton zresztą, znany uczony w zakresie teorii dziedziczności, był człowiekiem wybitnym i właśnie swoją osobą potwierdza teorię o dziedziczeniu wybitnych zdolności ojcowskich przez dzieci i dalsze pokolenia. Galton był kuzynem Darwina, słynnego twórcy teorii o pochodzeniu człowieka. Darwin i Galton mieli wspólnego dziadka, Erazma Darwina, który był również wybitnym uczonym.

Wnuk Darwina, twórcy teorii o pochodzeniu człowieka, aczkolwiek zmarł zaledwie w 20 roku życia, był już w posiadaniu złotego medalu akademii lekarskiej i uważany był za wybitnego znawcę medycyny.

Wszyscy czterej synowie Darwina byli słynnymi ludźmi, na różnych polach wiedzy.

Tego rodzaju skupienie wielkich zdolności w jednej rodzinie jest, mimo wszystko, zjawiskiem dość rzadkim, zdarza się jednak od czasu do czasu. Z pośród krewnych słynnego malarza, Tycjana, wyliczają dziewięciu znakomitych malarzy.

W rodzinie muzyka Bacha, wybitne zdolności muzyczne przechowały się w pięciu kolejnych pokoleniach, a pomiędzy synami Jana Sebastiana Bacha, było aż czterech wybitnych muzyków.

Tymi przykładami udowadnia współczesny uczony, Wood, że syn genialnego ojca nie tylko musi być głupcem, lecz wręcz przeciwnie, najczęściej dziedziczy po ojcu zdolności.

Że zdolności te bardzo często nie sięgają granicy ojcowskiego geniuszu, to rzecz inna i zrozumiała choćby dlatego, że geniusz jest w ogóle zjawiskiem niezmiernie rzadkim.

Rośliny Mięsożerne

Są rośliny, które łapią owady i żywią się nimi. W Indiach wschodnich na korze drzew rośnie piękna roślina. Nazywa się ona dzbanecznica. Łodygi tej rośliny mają kształt podłużnego liścia. Liść przedłuża się w długi wąs zakończony zgrabnym dzbanuszkiem z pokrywką. Kolor jego jasnozielony jest silnie nakrapiany ognistą czerwienią.

Ponieważ roślina ta jest z daleka widoczna, nic dziwnego więc, że owady zbliżają się i siadają na brzegu dzbanuszka. Słodki zapach zalatujący ze środka pociąga owady do środka.

Ale tu właśnie jest pułapka. Ścianki dzbanuszka są pokryte błyszczącą warstwą wosku. Spód dzbanuszka jest wypełniony słodką, lepką cieczą.

Owad, który zamoczy nóżki w cieczy, nie może już wydostać się ze dzbanuszka, bo łapki ślizgają się po woskowej powierzchni. I w końcu owad topi się w słodkiej cieczy na dnie dzbanuszka.

Teraz dzbanuszek trawi, czyli rozpuszcza wszystkie miękkie części owadu i roślinka je wchłania. Po kilku dniach dzbanuszek się otwiera, przechyla i wyrzuca niepotrzebne resztki owadu.

Również w Polsce na moczarach i torfowiskach, spotykamy dwie rośliny, które żywią się owadami. Jedna z nich to rosiczka okrągłolistna. Łodygi ma czerwone, a na listeczkach okrągłych czerwone włoski. Na tych włoskach widać jakby kropelki rosy.

Wystarczy, gdy mucha tylko dotknie jednego włoska. Kropelka czystej ślicznej rosy to niebezpieczna kleista ciecz, która trzyma mocno złapaną ofiarę. Zaraz też cały listek zwija się naokoło muchy i włoski zalewają ją zabójczym płynem. Potem roślina trawi i wchłania pożywne części owadu. Listek znowu otwiera się i resztki muchy wypadają.

Rosiczkę można umieścić w doniczce w domu w ciemnym miejscu. Zamiast muszkami można ją żywić drobnymi strzępkami mięsa.

Druga nasza roślina, która żywi się owadami, to tłustosz. Ro-

śnie on też na moczarach i ma ładne fioletowe lub purpurowe kwiaty. Jego liście tworzą u łodyżek różyczki. Są one podłużne i mięsiste, to znaczy grube. Roślina ta łapie również owady na śluz kleisty, który pokrywa liście. Nad złapaną ofiarą liść się zamyka i następuje trawienie jak u rosiczki.

Mikroby w Ludzkim Ciele

Większość zachorzeń w ludzkim organiźmie powoduje rozwinięcie się w nim mikrobów albo zarazków. W ten sposób powstałe nazywają się chorobami zakaźnymi albo zaraźliwymi.

Zakażenia mikrobami mogą być dwojakie, to jest miejscowe i ogólne. W wypadkach umieszczenia się zarazków w jednym miejscu ciała powstaje zapalenie komórek. Zarazki chorobotwórcze mogą się mieści na skórze, pod skórą w migdałach w nosie, lub w jakiejkolwiek innej części ciała.

Zdarzają się wypadki, że mikroby nie osiedlają się w jednym miejscu, ale po dostaniu się do ciała rozbiegają się wszędzie. Taki stan rzeczy powoduje ogólne zakażenie. Tego rodzaju zakażenie może spowodować bardzo niebezpieczną chorobę, a czasami śmierć, jeśli na czas nie nastąpi leczenie.

Organizm w ogólnych zakażeniach reaguje przede wszystkim podniesieniem temperatury, czyli gorączką. Dawniej sądzono, że leczenie należy zaczynać od usuwania gorączki, wskutek czego często gorączkujący pacjent rozstawał się z tym światem.

Dokładne jednak badania lekarskie wykazały, że gorączka jest właśnie znakomitą bronią przeciw zarazkom.

Współcześni lekarze uważają gorączkę umiarkowaną za rzecz korzystną dla pacjenta i często sami starają się o jej wywołanie, rozumie się umiarkowanej, ponieważ są granice wytrzymałości organizmu, na wyższą temperaturę ciała, których nie wolno bezkarnie przekroczyć.

Aby uniknąć zakaźnych chorób powinno się przede wszystkim trzymać ciało w czystości, odżywiać się racjonalnie, dobrze przewietrzać mieszkania, a szczególnie sypialnie, zachować ostrożność w obchodzeniu się z chorymi osobami i unikać miejsc, w których gromadzi się zbyt wiele osób. Lekarza zawezwać w poważniejszych wypadkach.

Jak "Widzą" Ślepi

Człowiek, który stracił wzrok, uczy się po pewnym czasie omijać zdala przeszkody, znajdujące się na jego drodze, tak, jakby czuł je na odległość. W jaki sposób spostrzega je bez oczu, tego sam nie potrafi wyjaśnić.

Uczeni, którzy starali się wytłumaczyć tę dziwną własność, zwaną zmysłem przeszkód, robili różne przypuszczenia. Niektórzy przypuszczali, że niewidomy poznaje przeszkodę po odbitym od niej echu własnych kroków, a raczej dzięki pogłosowi, jaki słyszy się np. w pustym pokoju. Dlatego, idąc po świeżo spadłym śniegu, ślepi łatwo wpadają na przeszkody. Śnieg nazwano "mgłą ślepych". Inni badacze sądzili, że ślepi czują, jak powietrze, popychane ich ciałem w czasie chodu, odbija się od przeszkody i owiewa ich czoło i policzki, a może nawet czują na twarzy odbite fale głosowe. Grzegorzewska w znakomitem dziele "Psychologia niewidomych", łączy razem oba te przypuszczenia i uważa, że niewidomi posługują się obu sposobami naraz lub kolejno, zależnie od okoliczności.

Godne jest uwagi, że niewidomi wcale nie mają ostrzejszego słuchu, niż ludzie widzący, a jednak słyszą tak słaby pogłos, na jaki widzący nie zwracają uwagi. Skóra ich twarzy nie jest wrażliwsza na dotknięcie i chłód niż u zwykłych ludzi, a jednak czują bardzo słabe powiewy. Podobnie palce ich nie mają dotyku wrażliwszego, niż u przeciętnego człowieka, a jednak potrafią oni czytać palcami wypukłe litery. Te litery nie mają zresztą kształtu zwykłych liter, lecz są układami kropek, przypominającemi domino. Alfabet ten ułożył Braille.

Nie jest więc prawda, że zmysły ludzi ślepych stają się wrażliwsze — wskutek ich kalectwa, i czują coś, czego my czuć nie możemy. Jest inaczej. To umysł niewidomego, pozbawiony usług najdoskonalszego ze zmysłów, wzroku, wyzyskuje lepiej inne zmysły, które my lekceważymy.

Warto wspomnieć, że mistrzem w sztuce omijania przeszkód pociemku jest nietoperz. Umie on latać wśród wiszących gęsto sznurków, nie trącając żadnego z nich. Co prawda lata on tak cicho, że nawet swym niebywale ostrym słuchem nie słyszy echa własnych skrzydeł. Dlatego piszczy podczas lotu głosem cichym, a tak wysokim, że jest niesłyszalny dla ucha ludzkiego (piski nietoperzy słyszymy tylko w jesieni podczas rójki). Nietoperz słyszy głos a raczej pogłos swego pisku, odbity choćby od cienkiej nitki i w ten sposób ją omija. Dr. Levine uniemożliwiał nietoperzom piszczenie i przekonał się, że wtedy nie umiały omijać sznurków.

Amerykanie wpadli na prosty pomysł, żeby zmysł przeszkód ćwiczyć umyślnie u ludzi ociemniałych. Armia amerykańska ma specjalny dom rekonwalescentów dla ociemniałych żołnierzy, gdzie pracuje właśnie Dr. Levine specjalista od nietoperzy. Daje on pacjentowi do ręki kołatkę, każe mu kołatać, iść naprzód i powiedzieć, kiedy zbliży się do ściany. Pacjent sądzi, że nie potrafi. Ale próbuje i przekonuje się, że to można. — Podobno nawet ludzie widzący potrafią powtó-

rzyć te doświadczenia, zamknąwszy oczywiście oczy.

W ciągu kilku tygodni niewidomy uczy się chodzić bez laski nie wyciągając rąk przed siebie. Chodzi pewnym krokiem, tak jakby widział.

Dom rekonwalescentów uczy wyczuwania przeszkód, — i przygotowuje swych mieszkańców pod każdym względem do przyszłego życia. Bada się tam ich zdolności i zamiłowania i proponuje im się stosowny zawód. Okazuje się przy tym, że niewidomi mogą nawet obsługiwać maszyny i mają mniej wypadków, niż widzący, bo są ostrożniejsi. Nie ma prawie zawodów zamkniętych przed nimi. Mogą uprawiać wiele sportów, orientują się w okolicy i w swoim domu prawie bez pomocy innych ludzi. Po części, ale tylko po części, zapominają o swym braku. Słyszy się czasem, jak jeden mówi do drugiego, robiąc mu wymówkę z powodu niezgrabnego ruchu: "Cóż to, jesteś ślepy, czy co?"

Termometr i Barometr

Trudno nam dziś wyobrazić sobie, że mogły kiedyś istnieć czasy, w których człowiek nie umiał mierzyć ciepłoty, ani też stwierdzić stanu pogody.

A jednak termometr i barometr znane są dopiero od XVI wieku. Wynalazł zaś te oba tak niezbędne przyrządy sławny burmistrz miasta Magdeburga Otton von Guerricke, który przeszedł do dziejów fizyki przede wszystkim jako twórca słynnych "kul magdeburskich", dowodzących istnienia próżni.

W czasie tych badań nad nią, Guerricke pojął także, iż pogoda zależeć musi od ciśnienia powietrza. Odpowiedni przyrząd mógł ją zatem wcześniej zapowiadać.

Nie znając jednak jeszcze rtęci, burmistrz magdeburski musiał w skonstruowanym przez siebie pierwszym barometrze posługiwać się — wodą. Ponieważ jednak woda jest lżejsza od rtęci, przeto rura barometru Guerrickego musiała sięgać aż pod sam dach jego pięciopiętrowego domu. Tak wysoki bowiem słup wody był konieczny, ażeby ciśnienie powietrza mogło ją pędzić w górę.

Sławnemu burmistrzowi magdeburskiemu ludzkość zawdzięcza także termometr. Wprawdzie już przed nim wielki Galileusz skonstruował był podobny przyrząd, napełniony powietrzem. Przyrząd ten okazał się jednak nieodpowiedni do mierzenia ciepłoty.

Dopiero Guerricke wpadł na szczęśliwy pomysł użycia zamiast powietrza — spirytusu. Jednocześnie zaś ustalił on także punkt zera oraz skalę porównawczą. Z czasem wreszcie spirytus ustąpił miejsca — rtęci.

Podróż Kolumba i Odkrycie Ameryki

Dnia 3-go sierpnia Roku Pańskiego 1492 wypłynął Krzysztof Kolumb w randze admirała z małego portu hiszpańskiego Palos w wielką podróż odkrywczą Nowego Świata. Kolumb dowodził okrętem o nazwie Santa Maria na pokładzie którego znajdowało się 50-ciu marynarzy.

Wraz z Santa Maria popłynęły przez Atlantyk na odkrycie Ameryki dwa mniejsze statki o nazwach Pinta i Nina na których znajdowało się ogółem 120 marynarzy.

Wielki odkrywca Nowego Świata Krzysztof Kolumb urodził się w Genui, na ziemi włoskiej, gdzie ojciec jego był zamożnym tkaczem, i producentem sukna. Początkowo Krzysztof zamierzał poświęcić się zajęciu ojcowskiemu, ale po studiach odbytych w uczelni we Włoszech — mając lat 14 — zmienił Kolumb zajęcie, i postanowił udać się na dalekie morza w zawodzie marynarza.

Zapiski historyczne podają, iż młody Krzysztof Kolumb przed podjęciem swej sławnej wyprawy do Nowego Świata odbywał liczne podróże morskie w starym świecie, przede wszystkim jednak zaciągnął się on do floty i odbył wyprawę na północ w stronę Skandynawii, a mianowicie ku Islandii, która dziś jest pomostem strategicznym między starym a nowym światem.

Kolumb już około roku 1474 podjął przygotowawcze prace do wielkiej podróży odkrywczej przez Atlantyk z myślą dotarcia wspomnianym szlakiem zachodnim do Indyj. Parę lat przed tym Krzysztof Kolumb dotarł do wybrzeży Portugalii i poślubił w Lizbonie Filipinę Moniz, która była spokrewniona z rodziną włoskiego żeglarza Perestrello.

Dokumenty historyczne z życia Kolumba ujawniają ciekawe dane, iż w początkowych fazach przygotowań do wielkiej podróży odkrywczej — Kolumb zasięgał rady i cieszył się poparciem ze strony astronoma włoskiego Toscanelli, który we Florencji sporządził naukowe instrumenty optyczne i nawigacyjne na użytek Krzysztofa Kolumba.

Ze swej strony Kolumb podjął wielkie zabiegi o uzyskanie poparcia materialnego dla swej ekspedycji zaoceanicznej ze strony ówczesnych możno-władców, oraz panujących królów zarówno w Hiszpanii, jak i Portugalii, a nawet zwrócił się Kolumb listownie do ówczesnego władcy Anglii króla Henryka VII-go, by przyjął patronat nad jego wielką wyprawą do Nowego Świata.

Wyprawą odkrywczą Krzysztofa Kolumba do Ameryki zainteresował się najwięcej hiszpański dwór katolickich władców Ferdynanda i Izabeli, którzy dali pełne poparcie moralne i materialne dla planów podróży Kolumba. Tak przeto Krzysztof Kolumb — pod pa-

tronatem korony hiszpańskiej — wypłynął ze swą flotą dnia 3 sierpnia 1492 r. w pierwszą wielką podróż w stronę Nowego Świata.

Flota dowodzona przez Krzysztofa Kolumba, po wypłynięciu z hiszpańskiego portu Palos, dotarła najpierw do Wysp Kanaryjskich, skąd w dniu 6-go września 1492 roku popłynęła Santa Maria i pozostałe statki pod dowództwem Kolumba przez wody Atlantyku ku ziemiom Nowego Świata.

W dniu 12 października ujrzał Krzysztof Kolumb brzegi amerykańskie, a mianowicie jedną z wysp dzisiejszych Indyj Zachodnich. W ciągu swej pierwszej wyprawy do Nowego Świata admirał Kolumb odkrył dzisiejszą wyspę Kubę, której piękno wywarło na nim potężne wrażenie; Kolumb nazwał nowoodkryte przezeń ziemie Nowego Świata — "Hispaniolą", lub małą Hiszpanią.

Krzysztof Kolumb utracił swój admiralski statek Santa Maria w czasie pobytu w Nowym Świecie, i powrócił z pozostałemi statkami do Hiszpanii na wiosnę 1493 roku. Przyjmowano go z największymi honorami na ówczesnym dworze w Barcelonie.

Kolejno następowała druga i trzecia wyprawa Kolumba do Nowego Świata, które jednakże — choć uwieńczone były dalszymi sukcesami odkrywczemi ziemi stałego lądu południowo-amerykańskiego, — przyniosły wielkiemu odkrywcy Kolumbowi sporo goryczy i cierpień, albowiem na skutek intryg ze strony zazdrosnych przeciwników został Kolumb nawet uwięziony i popadł w niełaskę.

Krzysztof Kolumb zakończył swe życie w miejscowości Valladolid w 1506 roku, ale pośmiertne jego szczątki odbywały niewykłe podróże między Hiszpanią a Nowym Światem. I tak najpierw pochowano jego prochy w Sevilli, następnie przewieziono je wraz z szczątkami doczesnemi jego syna Diego na wyspę San Domingo, poczem znów pochowano Kolumba na wyspie Kubie, a mianowicie w sławnej katedrze w Hawanie.

Po wojnie kubańskiej, u skłonu 19-go stulecia, raz jeszcze prochy Krzysztofa Kolumba odbyły podróż powrotną przez Atlantyk do Europy, i ostatecznie spoczęły w Hiszpanii w specjalnie zbudowanem mauzoleum, które znajduje się w prześlicznej katedrze w mieście Sevilli. Sevilla przyjęła na wieczny spoczynek wielkiego odkrywcę Nowego Świata — Krzysztofa Kolumba.

Co Niszczy Młody Wygląd

Najlepszym sposobem na zachowanie długo młodego wyglądu jest systematyczna, codzienna gimnastyka i sporty. Dla osób, które ze względu na chore serce nie mogą sportów uprawiać, wskazany jest codzienny 1 lub 2 godziny spacer na świeżym powietrzu.

Bardzo ważny dla świeżego wyglądu jest zdrowy sen. Śpiąc, trzeba tak się ułożyć, by na szyi i twarzy nie tworzyły się zmarszczki. Podkurczone nogi, podbródek opuszczony na piersi, policzek przyciśnięty ręką i zacięte szczęki — to wszystko wpływa na "wygniecenie" twarzy i pofałdowanie szyi, która dopiero po pewnym czasie się wygładza. Gdy jednak w ten sposób śpimy przez szereg lat pozostają nam niezatarte ślady w postaci zmarszczek na szyi i twarzy.

Kobieta dbająca o zachowanie młodości powinna wystrzegać się palenia papierosów, które powodują ciemnienie i pożółcenie skóry oraz wpływają na wysuszenie śluzówki warg.

Nadużywanie czarnej kawy, picie alkoholu, nadmierne nagrzewanie twarzy słońcem — to wszystko przyśpiesza starość.

Znaczenie Płaczu

Nie ma wzruszenia, któregoby płaczem ujawnić nie można. Gniew i zadowolenie, radość i smutek, ból i rozkosz, żal, upokorzenie, poczucie dumy i poczucie wstydu, zazdrość, tęsknota — wszystko, łzę wycisnąć jest w stanie.

Pierwsze okrzyki dziecka, czysto cielesne, są to odruchy, wywołane przez przyczyny skomplikowane, lecz łatwo dające się wytłumaczyć.

Gdy łzy z jakiegokolwiek powodu występują, zawsze — zwłaszcza w przypadkach mniej zawiłych — dowieść możemy, iż gruczoł łzawy wskutek ucisku bywa przekrwawiony, dzięki czemu wydzielina jego — łza nadmiernie się wytwarza i wylewa na zewnątrz.

Dopiero ostatnich lat dziesiątki pozwoliły uczynić krok poważny w tej dziedzinie. A choć spostrzeżenia codzienne wskazywały kierunek badań, fizjologowie, dopiero ostatnimi czasy zdobywają tu wiedzę pewną, na materiale dobrze poznanym opartą.

Pomijając wpływy czysto mechaniczne, podrażnienia fizyczne lub chemiczne, pozostaje nieprzebrana ilość podniet nerwowych, które pobudzająco lub hamująco działają na gruczoł, powodując wzmożoną jego czynność, lub powstrzymując jego działanie wydzielnicze. Stwierdzono to na gruczołach takich, jak ślinowe, gruczoły żołądkowe i kiszkowe, na narządach gruczołowych takich, jak nerki i wielu innych.

Wyobraźnia, myśl w wielu wypadkach działają równie silnie. Dość pomyśleć o jedzeniu, aby pobudzić do działania gruczoły ślinowe i gruczoły żołądka.

Psychofizjologia płaczu nie jest we wszystkich szczegółach należycie poznana. Dość wszakże oprzeć się na tym, co nam wiadomo z fizjologii innych gruczołów, a wówczas dostatecznie zrozumiemy zarówno

dowolny mechanizm wyciskania sobie łez przez aktora, jak i płacz pod wpływem doznawanych wzruszeń na scenie jak i na widowni teatralnej.

Ta różnorodność wpływów psychicznych przeògromna, zbliżenie do prawdy najistotniejsze, oddziaływanie aktora na widza — może też widza na aktora — to wszystko wystarcza dla wyjaśnienia płaczu, z którym tak często spotykamy się podczas widowisk teatralnych.

Pouczające Pytania i Odpowiedzi

Kto usypał kopiec Krakusa w Krakowie?

Dotychczas ogólnie utrzymuje się przypuszczenie, że kopiec Krakusa jest dziełem germańskiego plemienia Wikingów, mieszkańców Skandynawii, którzy prowadząc życie korsarskie na morzach, niekiedy rzekami zapuszczali się w głąb lądu. Dowodem pobytu tego północnego plemienia w okolicach Krakowa ma być nazwa Krakowa.

Należałoby wobec tego szukać potwierdzenia tego poglądu w materiale archeologicznym. Niewątpliwie plemię to, przebywając w okolicy Krakowa, musiałoby pozostawić po sobie osiedla lub groby, w których powinny się znajdować charakterystyczne przedmioty dla tej ludności.

Tymczasem dotychczas nie znaleziono ani najdrobniejszego zabytku wikińskiego ani w okolicy Krakowa, ani w województwie krakowskiem, ani kieleckiem.

Jeśli idzie o inne części Polski przedmioty wikińskie znamy z Wielkopolski, Wileńszczyzny i Małopolski wschodniej.

Zabytki wielkopolskie są nam znane z tak drobnej ilości, że należałoby je tłumaczyć nie jako ślad zbrojnego napadu wojowników, ale raczej jako ślad wikińskiej drużyny wojskowej, utrzymywanej przez pierwszych Piastów.

W każdym razie nie można stwierdzi¶, jakoby wikingowie nie byli twórcami tego kopca. Historycy twierdzą, że twórcami mogiły Krakusa mogli być:

1. Wikingowie, 2. Słowianie, 3. Scytowie, 4. jakaś ludność zamieszkująca południowo zachodnie ziemi Polski w okresie wędrówek ludów, 4 i 6 wieku po Chrystusie.

* * *

Dlaczego w czasie nocy morze wydaje nieraz światło?

Ponieważ mnóstwo drobnych świecących zwierzątek znajduje się w morzu, które świecą, skoro je podrażni łagodna fala.

Podobne światło, objawiające się na wielu miejscach w wodzie, jest znowu skutkiem gnijących i w wodzie zawieszonych materii. Samo zaś zjawisko nie jest dotąd jeszcze dostatecznie poznane.

* * *

Dlaczego przez lunetę widzieć można gwiazdy i podczas dnia?

1. Ponieważ do lunety więcej wchodzi promieni światła niżeli do oka, mianowicie z tego powodu, iż otwór lunety jest większym od otworu źrenicy w oku; promienie skupiają się następnie w lunecie pod wpływem odpowiednich szkieł czyli soczewek i tak dopiero dostają się do oka —z tej przyczyny gwiazda wydaje się jaśniejszą.

2. Ponieważ luneta pozwala dosięgnąć oka tylko promieniom światła idącym w kierunku jej osi, gdy tymczasem światło rozproszone, pochodzące od otaczających nas przedmiotów, działające na nieuzbrojone oko przez lunetę nie przechodzi.

* * *

Dlaczego znajdując się w pokoju lub w wagonie kolejowym, można widzieć w oknie obraz światła w nim się palącego?

Ponieważ szyby, jakkolwiek nie pokryte masą metaliczną odbijają światło, zwłaszcza gdy na dworze jest ciemno.

* * *

Dlaczego wtedy, gdy słońce jest wysoko, na powierzchni wody widzimy tylko pewne miejsca oświetlone?

Ta część powierzchni wody, która jest gładka i spokojna, odzwierciadlając światło, wydaje się błyszczącą i w niej jak w zwierciadle widzimy obraz słońca. Im zwierciadło jest doskonalsze, tem mniej się go samego spostrzega; a jeżeli takowe widzimy, to zawisło nie od promieni regularnie odbitych, lecz tych, które rozpraszają się na wszystkie strony.

Trzeba bowiem na to zwrócić uwagę, że zawsze rozprasza się część promieni padających na wszelkie ciało, i to rozproszone światło sprawia, że przedmiot jest widzialny. Im zaś pewien przedmiot więcej odbija światła, tem mniej go rozprasza.

* * *

Dlaczego z pewnych miejsc pokoju nie możemy dokładnie widzieć zawieszonych na ścianach obrazów, jeżeli takowe są szkłem pokryte?

Ponieważ szkło odbija promienie słońca, gdy więc odbite promienie wpadają do okna, olśniewają nas i przez to nie możemy już widzieć obrazu.

* * *

Gdy pod jakimkolwiek kątem zestawimy z sobą dwa płaskie zwierciadła, to wówczas daje się widzieć wielka liczba obrazów, pochodzących od przedmiotu położonego pomiędzy niemi. Jak tłumaczy się to zjawisko?

Każdy obraz, przedstawiający się w zwierciadle, odbija się znowu z zwierciadle drugiem i tym sposobem powstają obrazy obrazów, aż nakoniec nowopowstający obraz zejdzie się z jednym z poprzednich. Gdy obydwa lustra są równolegle do siebie zwrócone, powstaje z nich bardzo wiele coraz słabszych i mglistych obrazów.

* * *

Co to jest rtęć?

Rtęć jest metalem barwy srebrzystej, który w temperaturze zwykłej jest w stanie ciekłym. Rtęć marznie dopiero poniżej 31 stopni Fahrenheita poniżej zera, a gotować zaczyna się przy 670 stopniach Fahrenheita. Rtęć ma obszerne zastosowanie i używaną jest głównie do termometrów. Wszystkie związki rtęci są trujące.

Dawne Potrawy Naszego Ludu

W domach pańskich, jak to zazwyczaj bywa, zmieniał się, wraz z epokami, i rodzaj potraw i sposób ich przyrządzania. Nieco mniej tych zmian oglądać można było w dworkach szlacheckich, kochających się, bądź co bądź, w konserwatyźmie, a

już najmniej zmieniały się rodzaje potraw w wiejskiej polskiej chacie. Lud nasz w swej prostocie i w przywiązaniu do dawnych obyczajów, zachowywał skrzętnie wszelkie dziedzictwo swych ojców i mało co zmieniał swój sposób życia. Nie dosięgał go też zbytek, stąd nie znał żadnych wymysłów i nadzwyczajności, a wszelkie swe potrzeby zaspakajał po staremu, tak jak to czynili jego przedkowie.

W dziedzinie odżywiania się stosował w życiu swym mądrą prostotę, a jedzenie jego, choć nie wymyślne, a często niezbyt urozmaicone, bywało przecie zdrowe, bo opierało się na płodach ziemi sporządzonych w sposób naturalny i prosty.

Rozpowszechnioną bardzo potrawą naszego ludu w przeszłości było ciasto z mąki gryczanej, tak zwany gryczanek. Bardzo często sporządzono dawniej w naszych chatach kluski z tatarczanej mąki, jakoteż żur, czyli biały barszcz z mąki owsianej lub żytniej, dzień przed spożyciem zakwaszanej.

Do dawnych chłopskich potraw należał również często tak zwany kisiel, a więc rodzaj galarety z mąką kartoflaną, z tym jednak, że kisiel ów bywał dość gęsty, tak, iż krajało się go nożem jak placek. Spożywano też nierzadko w chłopskich domach kwaszę z hreczanej i żytniej mąki, co też było rodzajem barszczu, względnie lemiszkę hreczaną, albo prażuchę, to znaczy zacierkę z pszennej prażonej mąki. Potem jadano wszelakiego rodzaju krupy, a więc pęcak z jęczmienia lub orkiszu tłoczonego z grochem, następnie tak zwaną grucę, czyli po prostu kaszę albo krupy albo też tak zwaną sałamachę, to jest krupy owsiane lub jęczmienne, wypiekane na sadle.

Z mąki żytniej lub pszennej sporządzano papkę, tak zwane ciastuchy czyli ciepłe kluski, następnie wiejskie kluski obwarzane, placki z grysu czyli z mąki pośledniej tatarczanej; zaczem gotowano tak zwane knysze, to znaczy pierogi ruskie z serem, makiem lub kapustą, a pieczone na tłuszczu, względnie inne odmiany pierogów, jak na przykład pierogi ruskie okrągłe z podniesionymi brzegami a w środku cebulą smażoną wyłożone. Pierogi bywały już to gotowane, już to pieczone w piecu czy w rurze, a bywały one z serem najczęściej, z kapustą, z cebulą, jagodami, najczęściej — (jeśli o te jagody chodzi) z czernicami albo borówkami. Nierzadko jadano pierogi z makiem.

Istniały też w spisie potraw wiejskich w dawnej Polsce tak zwane szołodusze, to jest potrawy z mąki lub jagieł, z przydaniem soli i słoniny, następnie różne pszenniki, to znaczy pierogi lub kołacze pszeniczne. Zaczem tatarczuch, ciasto czyli chleb z tatarczanej mąki, zaczem bliny czyli smażone placki z ciasta rozmaite, a więc naprzykład: hreczane na drożdżach jak naleśniki, bez drożdży, a wypiekane na sucho albo na tłuszczu.

Sporządzano też w wiejskich chatach potrawy z kukurydzy, mianowicie spożywano ją w postaci zacierki, którą niekiedy nazywano mamałygą albo, częściej, małałygą. Ciekawą potrawą była tak zwana famuła, to znaczy rodzaj ciasta z chleba tartego, gotowanych jabłek i gruszek, z przydaniem masła i soli.

Osobny dział chłopskiego pożywienia stanowiły płody lasu, a więc wszelkiego rodzaju jagody, dzikie maliny, ostrężyny, borówki, poziomki i brusnice oraz różne grzyby. Las też dostarczał czasem mięsa, gdy upolowano zająca i jakieś ptactwo.

Mięsem żywił się jednak dawny chłop polski rzadko, a podstawowym pożywieniem włościanina były, jak zresztą i dotychczas: wszelkiego rodzaju kasze, warzywa i jarzyny, nabiał, potrawy mączne czy jaglane oraz wspomniane płody leśne, zwłaszcza grzyby.

Rzadko kiedy, bo przy uro-

Stare Miasto

Serce Miasto Warszawy, relikwiarzu święty,
Pieśnią wieków porosły, mgłą ich przysłonięty,
Zadumany, jak starzec, wyniosły i krzepki,
Co z miłością pogląda na wnucząt kolebki,
Co opiekun pokoleń, wschodzących na grobie,
Napoły się uśmiecha, napoły w żałobie,
Zarannej gwiazdy szuka na pochmurnym niebie —
Stare Miasto! i witam i pozdrawiam ciebie!

Myśl i ducha przenoszą w dawno zmierzchłe czasy,
Dziwaczne balustrady, krużganki, tarasy,
Wchodów pilnują furty misternej roboty,
(Miasto dzwonków na łańcuchach wiszą przy nich młoty)
Nad sklepami się chwieją (sklep jest w każdym domie)
Szyldy, o fachu kupca świadczące widomie,
Lub wyrzeźbiony w murze lśni znak: herb mieszczański
Lewiatan, sfinks skrzydlaty albo święty Pański...

Spojrzyj, jak się do siebie stare tulą mury!
Choć grom ducha po gromie z piorunowej chmury,
Choć pleśń cegłę za cegłą i głaz żre za głazem .
One stoją potężne wiarą: Myśmy razem!
Spojrzyj! pną się do słońca, gdzieś za chmurzysk bramy
Zda się słyszę: kły na nas złamie czas mordeca!
Gdybyż wiarę tych murów miały ludzkie serca!

Rynek król! wkrąg ulice, jakby świta pańska:
Krzywe Koło, Rycerska, Piwna, Świętojańska,
Zapiecek, dwa Dunaje Szeroki i Wąski;
Rynek pień to konary, galeria, gałązki;
Rynek żmij; to ogony; wiją się w przeguby.
W skręty, jeden chwost cienki, drugi tłusty, gruby ,
Splotą się to rozplotą, to znów złączą ściśle,
Niżej wciąż, niżej pełzną, w dół, ku srebrnej Wiśle.

Or-Ot

czystych tylko jakichś zdarzeniach, jak wesele lub chrzciny, bywało pokarmem dawnego polskiego wieśniaka mięso, wyjąwszy słoninę, która była okrasą wielu lepszych potraw; co tylko było w domu lepszego, nosił na sprzedaż, aby za uzyskany grosz móc opędzić inne naglące w swej chacie potrzeby.

Ciekawe Szczegóły o Kolejach

Pierwszym parowozem, jaki poruszał się po szynach, był "Dmuchacz Wujka Rysia" wybudowany przez Ryszarda Trevethick w roku 1804. Słynna "Rakieta" Stevensona wybudowana w roku 1829, była już trzecim z kolei parowozem.

Pierwsza publiczna linia kolejowa wybudowana była w Anglii w roku 1825. Na drugim i trzecim miejscu kroczy Austria i Francja—1828.

Pierwsza na świecie budka sygnałowa wybudowana została w Anglii w roku 1839. Największa z istniejących dziś budek sygnałowych, stojąca w New Yorsku, obsługuje 760 zwrotnic.

Kolej jest bardziej niebezpieczna dla obsługi, niż dla pasażerów. W roku 1945 w Wielkiej Brytanii padło ofiarą jej z obsługi 280 zabitych i 22,155 ciężko rannych, podczas gdy dla pasażerów odnośne liczby wynoszą 139 i 359.

Najwyżej położoną linią kolejową jest wiadukt Fades, który wznosi się ponad 440 stopową przepaścią.

Najdłuższym jest most w Niższym Zambezi w Afryce, ciągnący się na 10,557 stóp.

W Europie, most kolejowy w Tay, w Szkocji, ciągnie się na dwie i ćwierć mili.

W Ameryce newyorski most Hellgate posiada wprawdzie ponad 3 mile długości, ale z tego 2 mile wzniesione są ponad lądem.

Najwyżej położona linia kolejowa znajduje się w Boliwii, i jest położona na 17,920 stóp ponad poziomem morza. W Europie Brenner, 5,000 stóp ponad poziom morza, jest dopiero na 17 miejscu.

Pierwsze morderstwo w pociągu dokonane zostało w r. 1864 w Anglii. Morderca uciekł do Ameryki, został on jednak schwytany i skazany na śmierć.

Najdłuższa bezpośrednia linia kolejowa na świecie, wybudowana została w Australii i ciągnie się przez 358 mil w poprzek równiny Nullarbor.

Lokomotywa zużywa przeciętnie na przebycie jednego kilometra — 27 ft. węgla i 20 galonów wody.

Pierwsza kolej podziemna wybudowana została w Londynie w roku 1866.

Najkrótszą linią kolejową na świecie jest kolej w Watykanie, długości około pół km. (10 kilometrów na 6 i pół mili amerykańskiej).

Istnieją jeszcze linie kolejowe, gdzie siłą pociągową są ludzie. Taka kolej istnieje koło wodospadu Wiktorii w Afryce i na chińskiej wyspie Formoza.

Najkrótsza dwutorowa linia wybudowana jest w Washingtonie pomiędzy kapitolem i senatem. Długość jej wynosi około 750 stóp. Pociąg robi na niej 250 kursów dziennie, przewożąc senatorów i zwiedzających pomiędzy obu budynkami.

Najdłuższy peron na świecie w Soneput w Indiach, ma około 2,500 stóp długości.

Największa stacja kolei podziemnej na świecie znajduje się w Berlinie.

Działanie Witamin Na Organizm

Witaminy są tak bardzo potrzebne do dobrego zdrowia, że nie zaszkodzi, jeżeli od czasu do czasu przypominać będziemy wszystkim o ich ważności

Witamina B-1 którą potrzebujemy ażeby organizm mógł asymilować inne pokarmy. Potrzebna jest również dla lepszego apetytu, normalnego działania muskułów i dla skutecznego działania pokarmu celem dostarczania energii. Szczególnie dzieci potrzebują witaminy B-1, która znajduje się w chudej wieprzowinie, groszku strączkowym, suchym szablaku i zbożówkach.

Witamina B-2, w mleku, mięsie, jajkach i wątróbce, utrzymuje nas pełnym siły i krzepkości.

Każdemu znana jest witamina C, znajdująca się w pomarańczy, grapefruit i pomidorach, a która jest niezbędna dla mocnych kości i zdrowych zębów, dla zabezpieczenia nas od zaziębienia i do ułatwienia chorym osobom przyjścia do zdrowia.

Witamina A jest bardzo skuteczną przeciw ślepocie nocnej. Dzieci potrzebują witaminy tej dla normalnego wzrostu i rozwijania muskułów. Najwięcej witaminy A znajduje się w maśle, wątróbce, zielonych i żółtych jarzynach.

Rola Soków Jarzynowych w Trawieniu

Zbawienny wpływ na system trawienia wywiera sok z jarzyn. W ostatnich czasach powstał silny prąd przerzucania się z mięsa na jarzyny.

Ziemniaki, kapusta, kalafiory, buraki, kalarepa, marchew i inne jarzyny uznawane są za środki lecznicze. Czosnek odzyskał dawne swoje znaczenie. Już przed wiekami używano czosnek do uśmierzania kataru kiszek, łagodzenia astmy i chronienia przed epidemiami.

Słusznem jest, że 4 cebule namoczone w białym winie lepiej oczyszczają nerki niż inne lekarstwa. Kiedyś usuwano pomidory ze stołów sądząc, że zawierają kwasy szkodliwe dla artretyków. — Tymczasem pomidory posiadają wiele substancji odkwaszających krew, co raczej przeciwdziała artretyzmowi. Buraki regulują sprawność nerek, szpinak leczy anemię, pestki z dyni tępią solitera i tak dalej.

Szparagi zawierają wielką ilość soli odżywczych i witamin oraz działają moczopędnie. Karczochy nadają się jako idealne pożywienie dla osób chorych na cukrzycę, ponieważ zawierają

odmianę cukru, który nie jest aktywny. Marchew zawiera dużo fosforu, potasu, cukru i celulozy i wpływa bardzo dodatnio na funkcjonowanie żołądka. Każda z jarzyn powyższych posiada jakąś leczniczą właściwość.

Historia Dróg

Drogi publiczne, gościńce lub jak nazywają drogi bite — szosy, jak wiadomo w dawnych wiekach stanowiły główną podstawę komunikacji.

Od najdawniejszych czasów starożytności aż do chwili wynalezienia i rozpowszechnienia kolei żelaznych, gościńce były jedynemi arteriami, po których podróżowano, przewożono towary wielkiemi, ciężkimi wozami, transportowano wojska w razie wojny.

Mistrzami w budowie gościńców byli Rzymianie, o czym świadczą najdawniejsze wykopaliska trzech zasypanych przez Wezuwiusz miast — Pompei, Herkulanum i Stabiae, gdzie zdumione oko nowoczesnego człowieka podziwiać musi wspaniałe gościńce.

W miarę jednak postępu nowoczesnej techniki i wynalazków w dziedzinie lokomocji, rola gościńca coraz bardziej malała. Ostatecznie, gdy rozpowszechniły się koleje żelazne, zaniedbano cokolwiek gościńce, jako przestarzały i niepraktyczny sposób komunikacji kołowej.

Tymczasem sprawdziło się po wiedzenie, że "Wszystko na tym świecie wraca". Pojawił się samochód, jako środek komunikacji i od tej chwili nastąpił przewrót w dziedzinie budowy gościńców. Wszystkie kraje świata zaczęły prześcigać się wzajemnie w budowie wspaniałych dróg i obecnie prześcignięto wszystko, co w tej dziedzinie wytworzyły minione wieki.

Nie ulega również wątpliwości, że to dopiero początki nowej techniki budowy dróg, która z czasem dojdzie do szczytu doskonałości.

Jak powstał w ogóle gościniec?

Już ludy starożytne pojęły doskonale jego znaczenie i od najdawniejszych czasów dokładały wszelkich starań nad jego budową. Toteż słusznie dziejopisarze ze stanu gościńców danego państwa wysnuwali wnioski o poziomie jego kultury.

Zanim znane były Chiny, palmę pierwszeństwa w budowie dróg przyznawano Rzymowi. Dopiero na widok istniejących od niezliczonych wieków dróg chińskich, przekonano się, że nie ustępowały one pod względem trwałości i doskonałości sławnym gościńcom rzymskim. Co w nich najciekawsze, to właśnie to, że nie poprawiano ich od niepamiętnych czasów, a mimo to można po nich jeździć jak po najlepszych nowoczesnych drogach samochodowych. Są one bowiem zbudowane z olbrzymich brył kamiennych, które, zdaniem znawców, wytrzymają jeszcze dalsze wieki użycia.

Pierwszy, znany w dziejach ludzkości gościniec na Wschodzie miał długości około 2,000 mil angielskich i wiódł z Susy do Sardes, a kazała go wybudować słynna królowa asyryjska Semiramis.

Nie tak długi, jak tamten, ale niemniej kunsztownie zbudowany był gościniec, wiodący do słynnego Delphi. Takich "świętych" gościńców było w Grecji starożytnej kilka, a z nich z czasem rozwinęła się heleńska sztuka budowy dróg, które do dziś dnia cieszą się sławą jednych z najlepszych.

Jak w teraźniejszych czasach buduje się drogi z uwzględnieniem potrzeb samochodowych, tak w starożytności Grecy budowali je z uwzględnieniem — igrzysk.

Wymierzali gościńce tak, by wysoko zbudowane, ozdobne i naładowane wozy igrzyskowe mogły poruszać się szybko i bez przeszkód. W tym celu wykuwali na gościńcu kamiennym rodzaj szyn w formie kolei, w które wchodziły koła wozów.

W starożytności gościniec odgrywał przede wszystkim ważną rolę strategiczną. Chodziło mianowicie o zabezpieczenie jak najszybszego transportu żołnierzy do zagrożonych granic państwa. Dlatego też takie mocarstwa, jak Asyria, Babilonia, Egipt, a wreszcie i Rzym, budowały olbrzymim nakładem pieniędzy i pracy wspaniałe gościńce, które ze stolicy państwa jakby promienie sięgały do najdalszych granic. Przysłowie: "Wszyskie drogi wiodą do Rzymu" miało w starożytności swoje dosłowne znaczenie. Sieć bowiem gościńców rzymskich ciągnęła się przez pół Europy i pewną część Azji.

Zdumiewające jest, że już wówczas budowniczowie dróg nie uznawali żadnych przeszkód, jeżeli szło o przeprowadzenie gościńca. Zakładali te drogi aż do wyżyn alpejskich, przekopywali tunele w skałach, a bruk gościńców był tak doskonały, że do dnia dzisiejszego takie drogi, jak Via Appia, wiodąca z Rzymu do Brindisi, lub alpejska, ciągnąca się ponad Septimem, są teraz jeszcze z powodzeniem używane.

Rzymskie gościńce były o ile możności prostolinijne, a w regularnych odstępach zaopatrzone w kamienie milowe w określeniem odległości od Rzymu.

Co dziesięć godzin drogi, były pobudowane stacje dla koni, oraz oberże dla podróżnych.

W bliskości zaś miast, po obu stronach drogi wznosiły się wspaniałe pomniki, wystawione na cześć znanych i zasłużonych mężów. W samym mieście znowu ulice były brukowane, a po obu stronach jezdni znajdowały się jak w dzisiejszych miastach chodniki dla pieszych.

Wszystko to z chwilą, gdy starożytny Rzym zaczął się chylić ku upadkowi, ulegało coraz

bardziej psuciu się, a w wiekach średnich stan dróg w całej Europie był wprost potworny. Przyczyniały się do złego stanu gościńców przede wszystkim wojny, gdyż w czasie ich ludność rozmyślnie niszczyła drogi, aby utrudniać pochód wrogim wojskom.

Dopiero w piętnastym stuleciu, gdy zaczęto zakładać pocztę, zabrano się z nową energią do budowy gościńców czyli dróg bitych. Właściwą kolebką nowoczesnego sposobu budowania dróg była Francja z Napoleonem. W Paryżu powstała specjalna akademia budowy dróg, i wykształceni w niej inżynierowie zakładali je po całej Europie.

Jednym z najsłynniejszych gościńców była wielka droga, wiodąca przez Simplon. Do dnia dzisiejszego można widzieć drogi napoleońskie, odznaczające się tem, że po obu ich stronach rosną długie szeregi wysmukłych topoli, brzóz lub innych drzew.

Dopiero z rozwojem samochodu świat zrozumiał. że dawne gościńce poza nielicznemi sławnemi drogami starożytności nie odpowiadają celowi. Przede wszystkim dlatego, że gościńce średniowiecza i cokolwiek dawniejszych czasów były obliczone na niezbyt wielkie ciężary i małą szybkość pojazdów konnych. Samochód stworzył nowy rodzaj komunikacji, ale też zażądał nowych gościńców, budowanych tak, żeby wytrzymywały wielką chyżość pojazdów i wielotonowe ładunki samochodów ciężarowych.

W budowie samochodowych dróg nowoczesnych przodują St. Zjednoczone, które w przeciągu kilkunastu zaledwie lat zdołały zbudować setki tysięcy mil betonowych, trwałych i praktycznych dróg, przecinających cały kraj od krańca do krańca.

Dziś można przejechać całe Stany Zjednoczone nie używając innych dróg ponad gładkie i wygodne gościńce betonowe czy konkretowe, wybudowane w ostatnich kilkunastu latach kosztem olbrzymiego nakładu pieniędzy.

Przeszczepianie Oczu i Zębów

Równolegle z postępem technicznym doskonali się technika chirurgiczna. Operuje się mózgi, serca oraz inne delikatne organa z większą łatwością i bezpieczeństwem niż dawniej wycinano wyrostek robaczkowy .

Ale nowoczesna chirurgia nie zadawala się dotychczasowemi osiągnięciami i zapowiada nowe. Między innemi przewiduje się, że wkrótce stanie się możliwem całkowite przeszczepienie oczu.

W chwili obecnej przywraca się wzrok niektórym niewidomym przez zaszczepienie rogówki pochodzącej z oka zdrowego. W wielkich amerykańskich klinikach chirurgicznych przechowuje się w chłodniach oczy osób zmarłych w następstwie wypadku, lub też podarowane przez osoby czujące zbliżającą się śmierć.

Z oka takiego wycina się kawałek rogówki, którą się przyszywa na źrenicę ślepca, w której wycięto poprzednio odpowiedni otwór. Podobne operacje, chociaż rzadziej, przeprowadza się także we Francji i w Szwajcarii.

Niewidomemu jednak nie można przywrócić w ten sposób wzroku, jeżeli oko zostało przepalone, częściowo zdeformowane, lub też gdy doznało innych uszkodzeń wewnętrznych. Niektórzy postępowi chirurdzy szukają więc sposobu umożliwiającego przeszczepienie całych ócz. Czy taka operacja jest możliwą?

Oko, osadzone w oczodole jest połączone z szeregiem mięśni umożliwiających orientację wzroku, oraz ze sznurkiem zwanym nerwem optycznym (lub wzrokowym).

Nerw optyczny składa się z dwóch żyłek krwionośnych oraz z około pół miliona cieniutenkich włókienek nerwowych, służących do przekazywania wrażeń wzrokowych do mózgu. Chcąc więc uzyskać normalne funkcjonowanie zaszczepionego oka, pochodzącego z innej osoby, trzeba byłoby połączyć nerw optyczny oka zaszczepionego z nerwem optycznym, który przecięto wyjmując ślepe oko.

Dotychczasowa trudność polegała na tem, że jakikolwiek nerw nie zrastał się, gdy został przecięty. Dlatego też chirurdzy zwracają przy operacjach wielką uwagę, aby nie przeciąć jakiegoś ważnego nerwu. Trudność ta jednak została już zwyciężona dzięki pracom słynnego uczonego Nageotte, który zdołał uzyskać zrośnięcie się nerwu, wstawiając pomiędzy oba końce część rdzenia pacierzowego kota lub królika.

Stwierdzono przy tym, że połączony w ten sposób nerw zrasta się w zadziwiający sposób. Wszystkie przecięte te włókienka skupiają się i łączą z nadzwyczajną dokładnością.

Nie ulega wątpliwości, że i włókienka nerwu wzrokowego odnajdą się i zrosną z tą samą łatwością, gdy ulepszona technika chirurgiczna będzie mogła się pokusić o przeszczepianie całych oczu.

Wypadki ślepoty staną się prawdopodobnie liczniejsze w miarę rozwoju przemysłu atomowego. Zagadnienie to omawiano we francuskiej akademii medycyny.

Już obecnie stwierdza się, że stosunkowo duży procent osób pracujących przy stosach atomowych cierpi na kataraktę ócz. Bezpośrednią przyczynę widzi się w radioaktywności na jaką ci pracownicy są narażeni.

Radioaktywność może mieć jeszcze inne niepożądane następstwa. "Nawet pokojowe posługiwanie się radioaktywnością w postaci promieni X (Roentgena), doświadczenia atomowe itp., mogą wprowadzić zaburzenia ludzkich cech dziedzicznych ustalonych od tysiąc-

leci — oświadczyli doktorowie Turpin i Lejeune w Akademii Medycyny. — Nawet niewielkie stosunkowo dozy promieni gama zwiększyć mogą ilość mutacji u przyszłych pokoleń i podwojenie poważnych wad organicznych i umysłowych u dzieci osób, które były poprzednio narażone na rodioaktywność.

Ponieważ możliwości rachunkowe mózgu ludzkiego są ograniczone, w angielskiej centrali broni atomowych w Aldermaston, konstruowany jest wielki mózg elektroniczny, który ma rozwiązywać zagadnienia matematyczne przy fabrykacji bomb wodorowych.

Obliczenia dokonywane przez ludzi są zawodne, gdy wchodzą w grę nieznane i niewypróbowane jeszcze siły. Na przykład podczas ostatnich doświadczeń z bombami wodorowymi na Oceanie Spokojnym okazało się, że wywołane eksplozje były pięć do siedem razy silniejsze, niż się spodziewano. Anglicy, pragnąc uniknąć takich pomyłek, powierzą "mózgowi elektronicznemu" obliczenie, ile i jakie składniki dać do bomby H, aby zgromadzić w niej znaną zgóry siłę zniszczenia.

Amerykanie powierzyli podobne obliczenia robotowi zwanemu "Maniac", ale mimo wszystko, obliczenia tego mózgu elektronicznego okazały się niedokładne.

Inaczej mówiąc, "ludzkość dzisiejszą można byłoby porównać do stada małp, które znalazło niebezpieczny pocisk i stara się go otworzyć, nie wiedząc nawet jaką katastrofę może spowodować" — jak dowcipnie powiedział fizyk Martin.

Na szczęście, nie wszystkie ostanie odkrycia i wynalazki przeznaczone są na przyszłą wojnę. Mówiliśmy wyżej o możliwym przeszczepieniu oczu. Wspominamy także o przeszczepieniu zębów.

Doświadczenia z przeszczepianiem ludzkich zębów przeprowadzono na uniwersytecie amerykańskim Columbia. Ząb zdrowy, wyrwany człowiekowi wkrótce po śmierci, albo też pochodzący od człowieka żywego, dokładnie wyjałowiony i wsadzony do dziąsła innej osoby, przyjmie się w większości przypadków, jeżeli operacja została wykonaną według wszelkich wymagań higieny. Włókna mięśniowe, żyłki a nawet nerwy zrastają się i po pewnym czasie zaszczepjony ząb wrasta mocno w dziąsło.

O Porażeniu Prądem Elektrycznym

Czyta się codziennie o różnych wypadkach spowodowanych nieostrożnością. Najwięcej znane są wypadki samochodowe, kolejowe i samolotowe, które pochłaniają stosunkowo wielką liczbę istnień ludzkich. Znane są też inne czynniki, powodujące nieszczęśliwe wypadki, jak na przykład porażenie prądem elektrycznym.

Dotykanie przewodów elektrycznych jest zawsze połączone z niebezpieczeństwem dla życia, szczególnie, gdy dotykamy nieizolowanych drutów mokrymi rękami, lub gdy stoimy na mokrym miejscu.

Większość ludzi wie o tym, a mimo tego słyszy się często o porażeniu elektrycznym osób, które używają elektrycznego żelazka do prasowania, elektrycznych przyrządów do kręcenia włosów, albo elektrycznych maszyn do prania. Takie porażenie powstaje zwykle z nieostrożności.

Należy pamiętać o tym, że dotykanie przewodów elektrycznych gołymi rękami jest zawsze niebezpieczne, a rękami mokrymi może być zabójcze.

Przewody elektryczne używane w piwnicach, pralniach, łazienkach i kuchniach powinny być stale izolowane gumą lub inną nieprzepuszczającą prądu elektrycznego substancją.

Z powodu wadliwej izolacji przewodów elektrycznych zdarzają się wypadki pożarów. Źle izolowane druty powodują krótkie spięcie i spowodować mogą pożary domów.

Niektórzy okrywają elektryczne żarówki papierem, żeby światło nie raziło oczów. Praktyki takiej nie powinno się stosować, bo papier może się zapalić od gorąca żarówki i spowodować pożar.

Różnych instalacji sprzętów elektrycznych nie powinni dokonywać amatorzy nie obeznani należycie z obchodzeniem się z prądem elektrycznym. Zerwane i leżące na ziemi druty elektryczne stanowią zawsze poważne niebezpieczeństwo dla ludzi i powinny być natychmiast usuwane.

Jeśli przypadkiem znajdziemy się w pobliżu osoby rażonej prądem elektrycznym, to powinno się pamiętać o tym, że próbowanie usunięcia przewodów elektrycznych gołymi rękami jest zabójcze. Należy postarać się o suche rękawiczki lub suchy jakiś przedmiot w celu usunięcia drutów.

Telewizja i Jej Wpływ Na Dzieci

Wielu pedagogów i wychowawców zadawało sobie pytanie — czy programy telewizyjne wywierają na dziatwę ujemny czy dodatni wpływ?

Okazało się bowiem iż dzieci, które codziennie przyglądały się programom, nie miały dobrych stopni w nauce, podczas gdy dzieci, które nie mają sposobności przyglądania się tym programom, osiągnęły daleko lepsze postępy w szkołach.

Na pytanie to odpowiedziała znana wychowawczyni z Philadelphii, Elizabeth E. Hurlock. Mianowicie doszła do przekonanie, iż tylko od rodziców zależy, aby programy telewizyjne miały na dzieci dodatni i edukacyjny wpływ.

Nie potrzeba pozbywać się z domu aparatu telewizyjnego, tylko dlatego że dziecko otrzymuje w szkole złe stopnie. Ale

także nie trzeba pozwolić dziecku spędzić zbyt wiele czasu przy ekranie telewizyjnym. Szkolne zadania muszą być odrobione starannie, przeto winne mieć pierwszeństwo przed telewizją.

Nie należy pozwalać dzieciom przyglądać się programom gloryfikującym zbrodniarzy, wywijających rewolwerami. Zresztą takie programy są w zasadzie bezdennie głupie i bez sensu.

Dziecko powinno wyrabiać sobie smak estetyczny we wszystkim, a więc i w wybieraniu programów telewizyjnych, w czym rodzice winni mu pomóc.

Rodzicom zaleca się przysłuchiwanie rozmowie dzieci i ich komentarzom o takich czy innych programach telewizyjnych i z ich konwersacji wysnuć odpowiednie wnioski. W każdym razie stanowczo należy zabronić dzieciom przyglądania się programom zbyt płytkim, tragicznym lub zbyt "pikantnym"

Aparat telewizyjny czy radiowy może być źródłem wykształcenia lub zepsucia. O tym rodzice powinni pamiętać i dla dzieci wybierać programy odpowiednie dla ich wieku.

Pamiętać też trzeba, iż dzieciom koniecznie potrzebny jest ruch na świeżym powietrzu. Dlatego też nie należy pozwalać im w czasie od nauki wolnym na wysiadywanie całymi godzinami przed ekranem aparatu.

Niechaj bawią się na dworze jak dawniej piłką czy w chowanego. Jest to o wiele zdrowsze i korzystniejsze, gdyż wyrabia siłę mięśni i hartuje a trzeba pamiętać, że — "w zdrowym ciele, zdrowy duch".

Początki Transfuzji Krwi

O ile w dziedzinie fizyki i chemii wkroczyliśmy w wiek bomby atomowej, o tyle w dziedzinie fizjologi i medycyny znaleźliśmy się w wieku "krwi", która odkrywa nam nowe coraz to bardziej rewelacyjne tajniki.

Krążenie krwi opisuje po raz pierwszy Harey 300 lat temu. Przed 230 laty dokonana została pierwsza transfuzja. Wyglądała ona dość oryginalnie: przy pomocy cewki pierza gęsiego przetoczono krew z a r t e r i i jednego psa do żyły drugiego. Odtąd był już tylko jeden krok do prób z ludźmi.

Skutki jednak przetaczania ludziom krwi zwierzęcej były tak fatalne, iż transfuzja znalazła się wkrótce na indeksie, aż do chwili, gdy sto lat temu, Anglik Bludnede wpadł na pomysł zastosowania do tego rodzaju zabiegu krwi ludzkiej.

Niejednej położnicy, konającej na skutek krwotoku, uratowano wtenczas życie, obok jednak szczęśliwie wyratowanych bywały i niewytłumaczone wypadki śmiertelne.

Zagadkę wyjaśnił dopiero Landsteiner, odznaczony za to nagrodą Nobla, dowodząc, iż pewne typy krwi zwalczają się wzajemnie i powodują rozkład względnie skrzep krwinek.

Odkrycie to stało się podstawą znanej nam obecnie klasyfikacji krwi na grupy.

Dalszy etap rozwoju transfuzji, to wojna domowa w Hiszpanii, podczas której nauczono się krew przechowywać na dłuższe okresy. W czasie zaś drugiej wojny surowicę krwi, pozbawioną czerwonych ciałek, przechowywano hermetycznie w stanie suszonym.

Dało to asumpt do nowych intensywnych badań poszczególnych składników krwi i możliwości przetwórczych, dochodząc do coraz to wspanialszych wyników.

Lekarze posiadają już obecnie wyciągi z różnych składników krwi, służące do takich celów, jak np. tamowanie krwotoków przy ranach i operacjach, spajanie blizn, nerwów, oraz przeszczepionych kawałków skóry i ciała przy tak do niedawna skomplikowanych operacjach plastycznych.

Nastąpił dzięki temu wielki postęp chirurgii tak kosmetycznej, jak i mózgowej; poza tym w znacznej mierze rozwiązana została i kwestia komplikacyj, powstałych na skutek przecięcia nerwów.

Prace badawcze idą również w kierunku zwalczania przy pomocy krwi różnych infekcyj i zatruć.

Ewolucja Zapylania

150 milionów lat temu, w okresie kiedy dinosaury chodziły po ziemi, pojawiły się pierwsze rośliny kwiatowe, jedynymi zaś owadami, zapylającymi ówczesne kwiaty były żuki. Nasze magnolie i ich rodzina są potomkami tych pierwotnych roślin, w budowie bardzo do prymitywnych prababek podobne i dotychczas zapylanie magnolii odbywa się przy pomocy żuków. Jest więc logiczna więź, która wskazuje na udział żuków w historii zapylania.

Gdy pszczoły pojawiły się na ziemi w 90 milionów lat później, budowa kwiatów uległa stopniowo znacznej zmianie. Pszczoły, nie tak jak żuki, które pozbawione były instynktu wybierania gatunku kwiatów, zaczęły swoje stałe wędrówki wśród takich samych kwiatów i oto z grubo ciosanego zbioru płatków o bladym kolorze, ozdobionemi takiemiż pręcikami, wykształcił się kwiat nowy. Miał już barwną koronę, mniejszą ilość pręcików i nasadę z nektarem, dostępnym dla długojęzycznej pszczoły, a niezachęcającym dla niezgrabnych żuków.

Ponieważ przejście, "pod panowanie" pszczół odbywało się niezależnie w poszczególnych grupach kwiatów — podobne kształty powstały u kwiatów z sobą w rodziny nie związanych. Naukowiec, dr. Grant przytacza szereg przykładów, które świadczą, że odrębne rodziny kwiatów mają zasadnicze cechy charakterystyczne te same: są to więc różne rodzaje mięty, werbena, groszki, orliki, koniczyna, lwie pyszczki, naparstnice i fiołki.

Jakkolwiek kwiaty, zapylane przez pszczoły, mają podobną strukturę zasadniczą, różnią się od siebie w szczegółach budowy. "Kwiatowa stałość" i instynkt zapylania kwiatów tego samego gatunku nie pozwalają pszczołom na krzyżowanie różnych grup kwiatów.

Przy zachodzeniu zmian w "pszczelnych kwiatach", w ich budowie, barwie, zapachu nektaru, istnieje zdaniem dr. Granta tendencja do wytwarzania nowych okazów o tych samych ce-

chach, tak aby pszczoły mogły łatwo taki okaz rozpoznać. Inaczej się dzieje wśród kwiatów, zapylanych przez żuki i inne owady — tam kwiat się nie wysila, aby być podobnym do swego kuzyna z tego samego gatunku, bo nie kusi się na jego wdzięki miły skrzydlaty gość, pracowita pszczółka.

Atomowe Okręty Podwodne

Zastosowanie energii atomowej wprowadziło do techniki wojennej olbrzymie zmiany, które największych rzeczoznawców utwierdzają w przekonaniu, że wojna pomiędzy dwoma wielkimi mocarstwami równałaby sie obopólnemu zbiorowemu samobójstwu. Do drugiej wojny światowej znajdowano wkrótce mniej lub więcej skuteczną obronę przeciw każdej broni. Pewnego rodzaju wyjątkiem były niemieckie pociski rakietowe V2, ale nawet ich skuteczność można było ograniczyć bombardując wyrzutnie (jeżeli zdołano je wykryć). Do walki z bombowcami zastosowano celne i szybkostrzelne działa oraz samoloty pościgowe, najpotężniejsze pancerniki nie opierały się bombom lotniczym, a łodzie podwodne, które Aliantom wyrządziły dużo szkód, miały także liczne słabe punkty i często były topione.

Obecnie sytuacja przedstawia się inaczej. Zwykłe samoloty bombowe mogą być zrzucone przy pomocy pocisków kierujących się automatycznie na cel bez względu na szybkość i wysokość lotu bombowca. Nie istnieje jednak broń przeciw wielkim rakietom transkontynentalnym, lecącym z szybkością kilku tysięcy mil na godzinę i mogącym przynieść ładunek atomowy z Rosji do Ameryki i odwrotnie, Podobno w tej dziedzinie Sowiety wyprzedziły Amerykę, bo przeprowadziły już doświadczenia z takimi rakietami dalekobieżnymi, lecz Stany Zjednoczone nadrobią wkrótce opóźnienie, bo przeznaczyły na ten cel kilka bilionów dolarów i zaprzęgły do roboty wielką ilość najlepszych techników.

Wydaje się jednak, że Ameryka wyprzedza tymczasem Sowiety w dziele konstrukcji łodzi podwodnych pędzonych energią atomową. Prócz słynnego "Nautilusa" oddanego już do użytku, kilka innych, udoskonalonych łodzi podwodnych znajduje się w budowie. A do czego zdolną jest łódź atomowa wykazały najlepiej manewry, jakie odbyły się na Atlantyku w pobliżu wybrzeży amerykańskich. Temat manewrów był następujący: "Nautilus", znajdujący się na pełnym morzu w odległości 900 mil od wybrzeży, miał podpłynąć niespostrzeżenie do New Yorku lub Bostonu i wypłyną wszy na powierzchnię, zbombardować te miasta przy pomocy pocisków atomowych. Wielka flotylla krążowników, kontrtorpedowców, zwykłych łodzi podwodnych oraz eskadra samolotów obserwacyjnych i bombowych miała wyśledzić "Nautilusa" i przeszkodzić mu w podpłynięciu do wybrzeży.

Pomimo gęstej sieci jednostek "nieprzyjacielskich", "Nautilus" nie został ani wyśledzony, ani zauważony i spokojnie "zbombardował" miasto Boston z wielkiej odległości, pozostając przez 20 minut na powierzchni. Do takiego wyczynu nie byłaby zdolną żadna łódź podwodna poruszana motorem Diesla i elekrycznością, gdyż łodzi takie muszą od czasu do czasu wypłynąć na powierzchnię celem zaczerpnięcia powietrza i wtedy mogą być łatwo wyśledzone przez radary oraz różne aparaty podsłuchowe. "Nautilus" zaś może pozostawać pod powierzchnią tak długo jak zechce, a prócz tego ma następujące zalety, dające mu przewagę nad ewentualną obroną:

1 Szybkość, która nie została dokładnie ujawniona, lecz jest bardzo wielką, bo podczas zanurzenia "Nautilus" płynie prędzej niż kontrtorpedowiec i dlatego może łatwo mu umknąć gdy nawet zostanie wykryty przy pomocy aparatów podsłuchowych, mających nazwę "sonor", które rejestrują wszystkie odgłosy i mogą usłyszeć hałas wytwarzany przez motory i śmigła z odległości kilkunastu mil. (Nowe łodzie atomowe, budowane obecnie w Stanach Zjednoczonych będą miały podobno szybkość 52 mil na godzinę pod wodą).

2 Możliwość zanurzenia się na wielką głębokość jest u podwodnych łodzi atomowych bez porównania większą niż u łodzi zwykłych, których maksymalną granicą było 330 stóp. Chociaż i ten szczegół jest tajemnicą wojskową, przypuszcza się, że "Nautilus" może osiągnąć bez szkody dla siebie 500 stóp. W takiej głębinie staje się trudnym do wyśledzenia przez samoloty obserwacyjne, zaopatrzone w przyrządy, które "widzą" przedmioty metalowe znajdujące się pod powierzchnią.

3 Motory łodzi podwodnych o napędzie atomowym pracują stosunkowo cicho i odgłos ich może być usłyszanym dopiero z bliskiej odległości. "Nautilus", który jest zaopatrzony także w urządzenia podsłuchowe, usłyszy wcześniej motory okrętów nieprzyjacielskich, ma czas na zmianę kierunku, zanim sam zostanie usłyszanym. (Podczas wspomnianych manewrów aparaty podsłuchowe "Nautilusa" wykryły okręty "nieprzyjacielskie" z odległości 20 mil).

4 Zasięg. Ponieważ ładunek atomowego paliwa wystarcza na kilkakrotne opłynięcie kuli ziemskiej. "Nautilus", czy inna podobna łódź może spełnić powierzoną misję choćby w największej odległości od swej bazy.

Omawiając rezultat manewrów "Nautilusa", rzeczoznawcy stwierdzają, że w chwili obecnej nie istnieje skuteczna obrona przeciw łodziom podwodnym o napędzie atomowym. Łódź taka, posiadadająca wyrzutnię do pocisków rakietowych, może podpłynąć spokojnie do wybrze-

ża nieprzyjacielskiego i zniszczyć bombami atomowymi obiekty znajdujące się w promieniu co najmniej 500 mil. ("Nautilus" posiada taką wyrzutnię, a rakiety o zasięgu 500 mill są już wyrabiane w Stanach Zjednoczonych).

Ślady Budownictwa Dawnych Wieków

Konstrukcje i formy budowlane domów w grodach i osadach prasłowiańskich są identyczne z drewnianą architekturą dzisiejszej polskiej wsi, którą cechuje budowanie na zrąb. Polega ono na poziomym kładzeniu na siebie bierwion, łączonych na narożnikach na obłap, — budowane w technice sumikowej, (ściany zbudowane są ze słupów, zaopatrzonych w pionowe żłóbki, w które wpuszcza się zaostrzone przy obu końcach poziomo bierwona) — albo konstrukcja ślemieniowo-soszkowa, przetrwała do dziś w wielobocznych (6 i 8-bocznych) stodołach, a których dach opiera się na poziomej beleczce zwanej ślemieniem, leżącym w widłach dwóch wbitych w ziemię soch (tj. pionowych górą rozwidlonych konarów).

Niektóre domy, jak np. w Poznaniu — Sołaczu posiadały już wtedy podcienie, a nawet były piętrowe, jak wskazuje na to kronika Saxona Grammaticusa i życiorys Ottona z Bambergu.

O urządzeniu wnętrza i umeblowaniu świadczą znalezione w osadzie opolskiej między innymi rzeźbione przenośne łoża. Obok domów istniały już wtedy łaźnie, budowane, jak to stwierdzono w Gnieźnie w konstrukcji zrębowej.

Pewne pojęcie o pałacach książęcych daje nam odkryta na Wawelu dolna część sali kolumnowej z końca IX wieku, posiadająca 24 kolumny drewniane. Słynna gontyna w Arkonie była zbudowana na planie olbrzymiego kwadratu, jak dowiodły tego wykopaliska, a wewnątrz niej stał olbrzymi posąg Światowida.

Odkryta na grodzisku w Lubomii budowla słupa o wymiarach 24x22 m. służyła najprawdopodobniej również celom kultu religijnego. Sufity tych budowli budowane były prawdopodobnie beczkowe albo płaskie, zbudowane z grubych bierwion. Przyjmując nawet z zastrzeżeniami relacje kronikarzy niemieckich — najwięcej uwagi poświęcono dekoracji wnętrza i rzeźbom.

Ówczesne miasta polskie były bogate i zajmowały wcale wielkie przestrzenie — Wołyń Pomorski np. pubudowany był na przestrzeni 4 km., Kraków i Gniezno oraz inne miasta, są pełne stałych mieszkań, "posiadają zasoby i dziwnie są między sobą podobne, tak co do rozciągłości jako i wejrzenia. . . " — pisał żyjący w XII wieku geograf arabski Edrisi.

Rozkwit polskiego budownictwa drewnianego przypada na wiek X, XI i XII; ale i później do XVIII wieku włącznie budowano w Polsce głównie z drzewa: Kardynał Zbigniew Oleśnicki buduje w r. 1451 na Stradomiu w Krakowie klasztor OO. Bernardynów nie z kamienia, lub cegły, lecz z drzewa (spalony w 1655 r. przez Szwedów) pałace Zygmunta III, z Ujazdu i w Nieporencie były z drzewa; — podobnie Jaworów, rezydencja Jana III Sobieskiego. Nawet w r. 1744 Michał Czartoryski buduje w Wołczynie pałac o 36 pokojach jeszcze z modrzewia.

Przetrwałe do dziś resztki budowli drewnianych w postaci kościołków, kapliczek, dworców, domów podcieniowych, chat wiejskich, spichlerzy, wiatraków, stodół itp., są mimo ich stosunkowo wielkiego jeszcze bogactwa form i ozdób — zaledwie nikłym odbiciem naszej wspaniałej prapolskiej architektury.

Z zachowanych zabytków budownictwa drewnianego na ziemiach polskich najcharakterystyczniejsze to: kościoły drewniane Podhala i Podkarpacia (Dębno, Sękowa, Komorowiec, Wola Radziszowska), grupa kościołów śląskich (Pniów, Syrynia, St. Bieruń, Oleszno), kościoły wojew. poznańskiego (Tarnów w pow. Wągrowieckim, Ślepanów, Nikorzy, Ostrowo), dwory i dworki wschodniej i południowej Polski, chaty Podhala, Śląska, Kurpiowszczyzny i ziemi krakowskiej, domy podcieniowe w Ciężkowicach i Czechowie w wojew. krakowskim oraz w Chełmsku (Szymrychu) i Międzylesiu na Śląsku (zachodnim), spichlerze drewniane w: Gorznie (woj. lubelskie), Modlnicy pod Krakowem, Czernicy (pow. rybnicki) i Żabikowie (woj. poznańskie), stodoły wieloboczne na Śląsku (Łaziska Górne, Ćwiklice) i w Łowickiem (Karsznice) wiatraki w Poznańskiem (Osieczna).

Wszystkie wymienione zabytki pochodzą przeważnie z XVII, XVIII i XIX wieku, najstarsze z nich nie przekraczają wieku XVI.

Świątynia Boga Słońca

W samym sercu City Londyńskiej, niedaleko Mansion House i Katedry św. Pawła, rozpoczęto tego lata roboty nad budową 14-piętrowego gmachu, ochrzczonego mianem "Bucklersbury House". Preliminarz budowy tego gmachu wynosi pokaźną sumę . . ośmiu milionów funtów.

W czasie kopania głębokich dołów pod fundamenty gmachu, który ma być zaopatrzony w specjalne schrony przeciwatomowe, robotnicy natrafili na doskonale zakonserwowane starożytne mury. Mury te są szczątkami świątyni legendarnego boga Mitry, który był bogiem światła i "ulubionym" bo-

giem armii rzymskiej. Rozkopując ziemię dokoła tych murów robotnicy natrafili na olbrzymią głowę samego Mitry. Rozmiary głowy świadczą, że statua, (której dotychczas nie odnaleziono) musiała mieć 15 stóp wysokości. Jednocześnie wykopano starożytną wazę alabastrową z wyrytymi na niej znakami rytualnymi, liczne i wyjątkowo ciekawe monety z czasów Konstantyna Wielkiego i szkielet dziecka.

Odkrycie wywołało wielkie podniecenie, nie tylko wśród archeologów, którzy od pierwszej chwili znaleźli się na terenie wykopalisk i rozpoczęli gorączkowe badania, ale wśród szerokich mas.

W Anglii i Londynie sporo jest zabytków rzymskich, ale ostatnie wykopaliska podziałały nieoczekiwanie na wyobraźnię ludzi. Gdy 21 września zarząd budowy gmachu przerwał roboty na dwa dni, żeby pozwolić publiczności przyjrzeć się wykopaliskom, gromadziły się takie tłumy, że przerwano ruch uliczny i musiano wzywać oddziały policji dla utrzymania porządku.

Po dwóch dniach zarząd budowy polecił wstrzymać roboty na dalsze dwa tygodnie, żeby dać możność archeologom dokładnie "przestudiować" teren świątyni. Wstrzymanie robót na dwa tygodnie kosztowało akcjonariuszy Buckler s b u r y House co najmniej Ł4,000, ale względy historyczno - archeologiczne przeważyły.

Zresztą zwłoka ta sowicie się opłaciła.

W ciągu tych dwóch tygodni — od końca września do pierwszych dni października — komisja archeologów, powołanych do badania, natrafiała raz po raz na niezwykle ciekawe i rzadkie wykopaliska. Na czele komisji stanął dyrektor Muzeum Londyńskiego, W. F. Grimes. Jego pomocnicą jest wybitna uczona i kobieta o niezwykłej energii, Mrs. Williams, która od szeregu dni pracuje bez wytchnienia po kilkanaście godzin na dobę. Ona to, w kilka dni po pierwszych odkryciach, natrafiła, grzęznąc po kolana w błocie, na piękną i doskonale zakonserwowaną głowę jakiegoś boga, prawdopodobnie boga greckiego. Głowa ta, znacznie lepiej przechowana od głowy Mitry, posiada podobno wielką wartość artystyczną. Odkrycia tego dokonała Mrs. Williams na oczach tłumnie zwiedzającej i podnieconej publiczności.

4 października robotnik Arthur Smith wykopał nowe, bodaj najciekawsze skarby, wśród których znajdują się:

1 Głowa egipskiego boga Serapisa, który był bogiem ziarna.

2 Statua (świetnie przechowana) greckiego boga, Hermesa, który przewozić miał dusze zmarłych w zaświaty.

3 Ogromna ręka boga Mitry, którego głowę znaleziono po przednio.

4 Basen kamienny, używany w świątyniach starożytnych.

Dyrektor Grimes po obejrzeniu wykopanych skarbów oświadczył, że nigdy nic równie ciekawego i artystycznie ważnego nie wykopano dotąd w W. Brytanii. Świetny stan, w jakim odkryte skarby zostały przechowane — dodał — wskazują na to, że musiały być one specjalnie zakopane w podziemiach świątyni Mitry, prawdopodobnie pod koniec III lub na początku IV wieku, w czasach, gdy kult Mitry chylił się ku upadkowi i na świecie zwyciężało chrześcijaństwo". Wszystkie wykopaliska mówią o wierze wyznawców kultu Mitry w życie pozagrobowe i reinkarnację.

Zachowanie świątyni Mitry w tym miejscu, gdzie ją odgrzebano, a więc w podziemiach przyszłego gmachu, który musiałby być wznoszony ponad świątynią, kosztowałoby przynajmniej dodatkowe pół miliona funtów. Takiej sumy nie da się pewno uzyskać. W międzyczasie każdy tydzień zwłoki w budowie kosztuje akcjonariuszy około Ł2,000. Ponieważ jednak świątynia jest lepiej zakonserwowana, niż to się na początku wyda w a ł o, przeniesiono ją, nie przerywając robót, kamień po kamieniu, na plac, okalający przyszły Bucklersbury House i w ten sposób dokładnie odtworzono.

Wykopaliska wzbudziły wielkie zainteresowanie w świecie. Angielskie biura podróży w Ameryce już dziś zasypane są listami i pytaniami, czy "będzie można zwiedzać świątynię Mitry w przyszłym sezonie turystycznym?"

Kupcy Pierwsi Odkrywali Świat

Zasługę odkrycia krajów Dalekiego Wschodu przypisuje się na ogół wiekom średnim — rzeczywiście ze starożytności klasycznej pozostały o tych krajach tylko bardzo niepewne wia domości.

Niemniej donoszą one o niejakim Aleksandrze, zapewne kupcu, który w 1-ym wieku przed Chrystusem dotarł drogą morską do Indochin, czy też nawet do Chin, oraz o innych poddanych rzymskich, którzy w poszukiwaniu jedwabiu odwiedzali stolicę państwa chińskiego.

Te wzmianki źródeł klasycznych zostały potwierdzone i uzupełnione przez wydanie roczników chińskich, które kilkakrotnie mówią o kupcach cesarstwa rzymskiego, zwanego przez nie Ts'in — jak zwykle kraje odległe otoczone były legendą i Chińczycy podkreślali wyjątkową uczciwość Rzymian.

Nie wiadomo, czy opinia ta przetrwała okres wzmożenia się stosunków handlowych od 2-go wieku pod Chrystusie.

Ze źródeł chińskich wiadomo, że regularna wymiana handlowa rozpoczęła się między dwoma państwami w roku 166, gdy przybyli do stolicy chińskiej w Nankingu posłowie cesarza Mar ka Aurelego (zwanego przez teksty chińskie "An-tun" od swego nazwiska Antoninus).

Chociaż podróż taka była nie bezpieczna, a przede wszystkim długa — ze źródeł chińskich

wiadomo, że puszczający się w nią marynarze zabierali zapasy na trzy lata, — stosunki handlowe były podtrzymywane nawet przez cały 3-ci wiek, gdy cesarstwo rzymskie zdawało się walić w gruzy.

W roku 226 przybył na dwór w Nankingu kupiec rzymski "Lun" (t.j. Leon, a więc jakiś Grek); jeszcze w roku 284 pojawia się nowa misja z darami dla cesarza, które kronikarze chińscy przedstawiają oczywiście jako daninę, składaną przez władcę Rzymu.

Zdaje się, że wkrótce potem ten bezpośredni kontakt między dwoma cesarstwami urwał się całkowicie — wznowić go mieli dopiero misjonarze chrześcijańscy.

Z chwilą, gdy za czasów Justyniana w 6-ym wieku udało się wykraść tajemnicę wytwarzania jedwabiu, odpadła przyczyna zainteresowania się handlem z Dalekim Wschodem.

Ojczyzna Chopina

Cóż to była za dziwna, romantyczna Pani
Wszyscy się w niej kochali, umierali dla niej.
Wszyscy cierpieli za nią najdotkliwsze krzywdy,
Nawet ci, co jej oczu nie widzieli nigdy.

Z jej imieniem na ustach w Hiszpanii konali,
Marząc na złotych skałach o Mazowsza polach;
Dla niej w czarnych płaszczach podróżnych zjeżdżali
Do fosforycznych portów Konstantynopola.

Za nią tęsknili długo po nocach i rankach
Na Dalekim Zachodzie w Ameryki preriach,
I pieśni o niej snuli i o jej kochankach
Zatraconych, zawianych śniegiem na Syberiach.

Mówią im obcy ludzie: — po co cierpieć dla niej,
Tłumaczą: — że nie warto, że jak gwiazda pierzcha,
Ale oni nie słyszą, na śmierć zakochani,
I dalej za nią gonią po lądach, po zmierzchach.

I dalej znoszą dla niej, pod niebem nieszczęścia,
Śmiertelny chłód wygnania na mongolskich mrozach,
I w nowe idą piekło, zaciskając pięści,
Na dno upodleń ludzkich w niemieckich obozach.

I dalej o nią walczą na Norwegii śniegach,
I na piaskach Egiptu w rozpalonym wietrze,
Umierają samotnie w galijskich szeregach,
I w Anglii, wiecznie wolnej, wznoszą się w powietrze.

Wszystko to dla niej poświęcą i zniosą w milczeniu
Naprzekór wielkim próbom, które los przynosi,
A ona, ranna w serce, bezbronna w cierpieniu,
Niczego od nich nie chce i o nic nie prosi.

Tylko czasami nocą, gdy rozpacz opada,
I gdy Szopen, jak widmo, gra im na pianinie,
Zjawia się cała w czerni, staje przy nim blada
I śpiewa do nich cicho — że jest, że nie zginie.

Stanisław Baliński.

Zabezpieczenie Odzieży Przed Molami

Jak kosztowne bywa utrzymanie mola, wiedzą o tym ci, którym te szkodniki poniszczyły futra, bieliznę i koce wełniane, płaszcze zimowe i kurtki dziecięce, wogóle wszystko, co zawiera w sobie wełnę lub włosie.

Podobny do mola w zwyczajach jest chrząszczyk "carpet beetle", niszczący dywany, o co często pomawiany bywa mól. Samice mola i chrząszczyka składają jaja na puszystej powierzchni wełnianego materiału, czy to będzie obicie "mohair" na meblach, dywan lub cokolwiek z odzieży. Przemyślne te stworzonka, dbałe o zachowanie gatunku, wyszukują dla jajeczek miejsca ukryte w fałdach materiału, pod poduszkami na fotelach i kanapach, a nawet znajdują drogę do kieszeni płaszczy, o ile reszta powierzchni materiału jest zanadto uwidoczniona i odkryta.

O rozmiarach szkód daje nam pojęcie ilość znoszonych przez samicę mola jajeczek, licząca do 300 sztuk. Wylęgają się z nich gąsieniczki w ciągu ośmiu do dziesięciu dni, zależnie od temperatury.

Larwa mola wydobywszy się z jajeczka, objawia od razu wielki apetyt. Nie głoduje bynajmniej, gdyż troskliwa matka złożyła swe młode jakoby w suto zaopatrzonej komorze, jaką stanowią dla nich wszelkie wełniane materiały, dywany, poduszki i materace wypełnione włosieniem, w ogóle wszystko co stanowi materiał organiczny, jak sierść i włosie zwierząt, jakie wraz z kurzem gromadzą się w szparach i wszelkich zakamarkach.

Malutka larwa mola, otacza się odrazu jedwabistą "tkaniną" własnej roboty, w kształcie rurki otwartej z obu końców. Rurka ta, przyczepiona jednym końcem do powierzchni, stanowi doskonałą dla larwy ochronę. Nie opuszczając kryjówki, po-

biera wygodnie pokarm przez otwarty wylot rurki.

We właściwym czasie zamienia się w poczwarkę, z której wyfrunie jako wykształcona ćma. Jak więc widzimy, nie latająca ćma mola, na którą nieraz polują wszyscy domownicy, wyczynia owe okropne szkody, lecz wylęgłe z jajeczek gąsieniczki.

Nie zawsze też opłaci się uganiać po całym mieszkaniu za fruwającą ćmą mola, wtenczas bowiem kiedy ukazuje się w pełnym świetle, śmiało umykając przed mściwą dłonią człowieka, jest ona już zupełnie — bezpieczna. Ta jej obojętność na niebezpieczeństwo oznacza, że jajeczka złożyła w pewnym i zasobnym w żywność miejscu. O życie własne dłużej nie dba, po spełnieniu zadania, jakim jest zachowanie gatunku.

Szukająca odpowiedniej kryjówki dla swego potomstwa samiczka mola, nie afiszuje się z tym zamiarem w pełnym świetle lampy, lecz pełza otrożnie pod ścianami, w pobliżu futryny, dostarczających bezpiecznych szpar do ukrycia w razie niebezpieczeństwa grożącego jej życiu. Jeżeli utrzyma się przy życiu, samiczka mola zdolna jest wydać potomstwo trzy a nawet cztery razy w ciągu roku. To samo czyni samica chrząszczyka niszczącego dywany, który pojawia się w kilku gatunkach. Jeden tylko gatunek — chrząszczyka czarnego — poprzestaje na jednorazowej reprodukcji.

Larwa chrząszczyka nie owija się w jedwabisty namiot ochronny, gdyż przy jej wrodzonej ruchliwości, byłby jej raczej zawadą. Wędruje po całym domu i często można ją ujrzeć na materiale bawełnianym, którym się wcale nie żywi. Ulubioną kryjówką larwy chrząszczyka, są szpary i szczeliny w podłodze, w narożnikach, za radiatorami, na półkach szaf, no i oczywiście w szufladach z bielizną.

Obydwa rodzaje szkodników dostają się do mieszkania różnymi drogami. Czasem uda im się przyfrunąć z zewnątrz, przynoszone są z dywanami, meblami i odzieżą nabytą z drugiej ręki. Zresztą chrząszczyk nawiedza nie tylko ludzkie siedziby. Można go znaleźć w gniazdach ptasich, mysich i szczurzych, — wszędzie gdzie się znajdują jakiejś organiczne resztki. Przy swych upodobaniach do wędrowania, przenoszą się z miejsca urodzenia na nowy teren, jeśli na swej drodze napotkają np. dom, to chętnie się w nim sadowią, ku rozpaczy gospodarzy.

Jednym zatem najpewniejszym sposobem walki z tymi szkodnikami, jest utrzymywanie mieszkań w skrupulatnej czystości, szczególnie gdy chodzi o wymiatanie kącików i zakamarków, aby niszczycielom nie dawać spokoju.

Od szkód wyrządzanych przez mole i chrząszczyki uchronić nas może ciągła czujność, zasadzająca się na utrzymywaniu mieszkania w starannej czystości, oraz na zabezpieczaniu futer i wełen odpowiednimi środkami owadobójczymi, jakie obecnie dostaje się w handlu. W utrzymaniu podłóg w czystości najlepsze są elektryczne odkurzacze wchłaniające wszelki pył, nie tylko z dywanów lecz także z zakątków i szpar futryn.

Przypadek Pomógł Do Odkrycia Penicyliny

Nieraz wielkie odkrycia są dziełem przypadku, który nagradza mrówczą pracę uczonego, usiłującego wykryć tajemnice przyrody, zazdrośnie strzegącej swych sekretów przed człowiekiem.

Do takich przypadkowych wielkich odkryć należą np. promienie X. Roentgen w roku 1895 położył przypadkowo klisze fotograficzne w kasetach koło przyrządów, którymi badał promienie elektryczne. Po wyświetleniu klisz zauważył nieoczekiwanie na jednej cień klucza żelaznego położonego na kasecie.

Szczęśliwy przypadek nagrodził również zmarłego odkrywcę penicyliny Aleksandra Fleminga za jego pracę nad bakteriami.

Fleming, który zmarł na serce przeżywszy lat 73, z urodzenia Szkot, był pochwycił z rodziny rolniczej.

Ojciec jego umarł, gdy Aleksander miał lat 7. Mając lat 16 został on urzędnikiem w firmie okrętowej.

W parę lat później otrzymał skromny spadek i poświęcił się studiom lekarskim specjalizując się w bakteriologii. Fleming nie był nigdy praktykującym lekarzem.

Szczęśliwy przypadek, który zadecydował o sławie Fleminga i życiu tysięcy ludzi wydarzył się we wrześniu r. 1926 w Londynie. Fleming pracował wtedy w zakładzie bakteriologicznym szpitala St. Mary koło dworca Paddington.

Pewnego dnia przez otwarte okno laboratorium wleciał drobniutki pyłek, który osiadł na płytce szklanej. Na płytce znajdowała się kultura bakterii ropnych, t. zw. gronkowców (Staphylococcous), który Fleming wyhodował i badał pod mikroskopem.

Baczne oko Fleminga zauważyło, że na płytce wśród zbiorowisk powstała biała plama. Przy badaniu okazało się, że ropne bakterie zostały w tym miejscu zabite. Fleming odkrył, że środkiem bakteriobójczym jest nowy rodzaj pleśni.

Przy dalszych badaniach, które trwały około trzy lata Fleming stwierdził, że pleśń, którą nazwał penicilium notatum, posiada właściwości bakteriobójcze oraz wyraził przekonanie, że może być ona stosowana jako środek antyseptyczny w wypadkach zakażenia ropnego.

W r. 1929 Fleming ogłosił pracę drukowaną o swoim odkryciu nie przypuszczając jeszcze wtedy, że będzie miało ono tak doniosłe znaczenie w lecznictwie. Próby Fleminga preparowania czystej penicyliny nie udały się i w r. 1929 przestał się on interesować swym odkryciem.

W 10 lat później inny chemik nazwiskiem Ernest Borys Chain

przeglądając w Oksfordzie literaturę naukową, natrafił na pracę Fleminga o penicylinie. Przypadek zrządził, że Chain zainteresował się tą pracą i postanowił prowadzić dalej badania zarzucone przez Fleminga.

Prowadził on prace badawcze pod kierownictwem profesora patologii w Oksfordzie Howarda Florey. Obu tym uczonym, z którymi współpracowali inni, udało się spreparować penicylinę w czystej postaci, a potem w formie kryształków. Nowy środek zaczęto próbować na zwierzętach, a potem na ludziach.

W sierpniu 1942 r. zachorował ciężko na zapalenie opon mózgowych przyjaciel Fleminga. Na wezwanie Fleminga przyjechał z Oksfordu profesor Florey przywożąc z sobą cały zapas penicyliny jaki był w laboratorium. Było tego niewiele, ale przyjaciel Fleminga został uratowany.

Od tego czasu datuje się błyskawiczne powodzenie tego środka. Penicylina zaczyna być produkowana przede wszystkim w Stanach Zjednoczonych, gdzie wyrób tego środka z dala od niebezpieczeństwa ówczesnych bomb niemieckich był łatwiejszy niż w Anglii.

Penicylinę zaczynają wyrabiać najpierw w butelkach, potem w wielkich zbiornikach. Firmy amerykańskie patentują sposoby wyrobu. Nowy środek zaczyna w coraz większych ilościach być wysyłany na front, gdzie ratuje życie żołnierzy.

Leczy on w niezwykle skuteczny sposób zakażenia ran, gangrenę, poparzenia, choroby weneryczne oraz innego rodzaju infekcje. Ratuje życie tysiącom żołnierzy, którzy bez tego środka umarliby tak jak wielu zmarło w pierwszej wojnie światowej, gdy penicylina była nieznana.

Zasługa Fleminga jako pierwszego odkrywcy penicyliny jest niesporna, ale również zasługi Florey'a i Chaina nie zostały pominięte. W r. 1945 przyznana została nagroda Nobla w dziale lekarskim wspólnie tym trzem uczonym.

Na Fleminga posypały się zaszczyty i odznaczenia. Otrzymał on szlachectwo, został mianowany członkiem honorowym, wielu Instytucji, a miasto hiszpańskie Gijon wybudowało nawet ze składek ludności pomnik za życia wielkiemu uczonemu.

Fleminga nazwano "nieśmiałym geniuszem". Pomimo zaszczytów i honorów, jakie spadły na niego nie zmienił on swego skromnego trybu życia, a na wyrazy uznania i podziwu odpowiadał:

"Przyroda wytwarza penicylinę, a ja ją tylko odkryłem".

Nie opatentował on swego odkrycia ani też nie ciągnął z niego żadnych zysków. Gdy mówiono mu, że nie jest dostatecznie wynagradzany za swe odkrycie odpowiadał skromnie:

"Mam wszystkiego pod dostatkiem". Nie miał żadnego udziału w zyskach fabryk produkujących penicylinę.

Przypomina to naszą wielką rodaczkę Marię Skłodowską-Curie, która również nie opatentowała swego odkrycia radu, choć rad jest produkowany na zasadach handlowych i sprzedawanym po cenie droższej, niż platyna.

Fleming pozostanie w pamięci jako dobroczyńca ludzkości takim, jakim był inny wielki Anglik Józef Lister (1827-1912) lekarz i twórca antyseptycznego leczenia i opatrywania ran, które stanowi epokę w naukach lekarskich.

Dzwony

W siódmym stuleciu rozpowszechniły się dzwony w całym Kościele chrześcijańskim. Miały wtedy formę owalną, długości 16 cali.

W ósmym stuleciu były dzwony oznajmujące godzinę śmierci, a w dziewiątym wieku znajdowały się w kościołach i na ratuszach, które służyły do oznajmiania różnych zdarzeń.

I w Polsce spotyka się w niektórych miejscowościach jeszcze ten zwyczaj, że na ratuszach znajdują się dzwony; pochodzi on właśnie z owego wieku.

Od 11 do 12 wieku dzwony wykazują napisy, a wielkość ich sięga 32 cali.

W 13 stuleciu są na nich różne ozdoby i napisy w języku łacińskim.

W 17 wieku po raz pierwszy widzimy na dzwonach podane lata, w których zostały odlane. Były także napisy, krzyże i znaki czterech ewangelistów.

Największe dzwony były w Rosji i Chinach. W Carcolocol jest dzwon, który waży 3962 cetnarów, pochodzi z 1734 roku. W Pekinie jest jeszcze starszy, lany w 1403 roku, o wadze 1099 ctr. i w Kolonii jest dzwon z 1874 r., o wadze 525 ctr.

Początkowo dzwony lano w klasztorach, dopiero od 16 wieku były placówki w Brasławiu, które lały dzwony; przechodziły z pokolenia na pokolenie.

W Ratyzbonie była jedna rodzina, która zajmowała się laniem dzwonów, jej odlewnia istniała 200 lat.

W średniowieczu odlewano dzwony z bronzu. Materiał, z którego odlewa się dzwony zawiera: od 76-80 procent miedzi i 20-24 procent cyny; zwykle jest 78 procent miedzi, a 22 procent cyny. Stosunek miedzi do cyny jest ten sam, co był przed 3000 lat. Dzwoneczki, które były używane przed 3000 lat, znajdują się w brytyjskim muzeum. Materiał będzie tym lepszy, im lepiej surowce będą oczyszczone z domieszek.

Najlepsza miedź jest w Syberii, ale jest za droga. Nie nadaje się do odlewania miedź czarna, ponieważ jest zanieczyszczona przez żelazo i ołów.

Ton dzwonu jest tym czystszy i jaśniejszy, im więcej zawiera cyny; jeżeli jednak zawiera więcej cyny, wtedy prędko pęka.

W średniowieczu były znane dwa rodzaje dzwonów: żelazne i bronzowe: w 19 stuleciu mamy dzwony z mosiądzu i szkła. Obecnie próbują wyrabiać dzwony z niklu i aluminium.

Ostrożnie z Opalaniem

Nadchodzi lato. Jesteśmy spragnieni słońca. Gotowiśmy przy pierwszym jego pojawieniu się popełnić szaleństwo nadużycia. Warto więc przypomnieć kilka zasad kardynalnych:

1 Nie każdy organizm, nie każda skóra może być wystawiana na działanie słońca. Kto ma wątpliwości, powinien poradzić się lekarza. Szkody wyrządzone organizmowi mogą być poważne.

2 Słońce używane w nadmiarze jest szkodliwe. Słońce

używane z umiarem jest dobroczynne. Każdy powinien wynaleźć swoją "granicę" słońca i nigdy jej nie przekraczać.

3. Słońce niszczy mikroby, pobudza krwiobieg, leczy pryszcze, itd., wygładza skórę i daje jej zapas energii słonecznej.

4. Pierwsza kąpiel słoneczna nie powinna przekraczać ośmiu minut, po dwie minuty na przód, tył i boki. Dozę tę można zwiększać codziennie o jedną do dwóch minut, ale nie należy nigdy przekraczać pół godziny. Najlepiej brać kąpiele słoneczne między śniadaniem a obiadem, kiedy ciało jest świeżo umyte, a żołądek niezbyt pełny. Kto dłużej zostaje na słońcu w pozycji nieruchomej, musi stosować środki ostrożności, t. zn. okryć wrażliwe części ciała.

5. Dla ochrony oczu, a także, żeby zapobiec tworzeniu się "kurzych łapek", należy nosić okulary słoneczne. Można je zdejmować, ilekroć się leży spokojnie z zamkniętymi oczami.

6 Słońce jest dobroczynne dla skóry większości ludzi, ponieważ jednak jego działanie jest także wysuszające, kobiety ze skórą suchą nie powinny jej wystawiać na działanie promieni bez ochrony. Daje ją cienka warstwa (nie gruba!) oleju roślinnego. W okresie opalania się kobiety z suchą cerą powinny unikać wody i mydła i czyścić twarz tłustym zmywaczem. Kobiety ze skórą tłustą nie potrzebują tego rodzaju środków ostrożności.

7. Kobiety, których cera nie znosi słońca, których skóra pod wpływem słońca tylko się czerwieni i łuszczy, powinny używać "make-up" nie przepuszczającego promieni ultrafioletowych. Cerom mniej wrażliwym, ale jednak słońca dobrze nie znoszącym, wystarczy roztwór galmanu (Calamine lotion) lub cięższy zwykle krem pod puder oraz ciemny kolor pudru.

Olbrzymi Mieszkańcy Morza

Sylwetki przedstawicieli świata zwierząt mieszczą się, jeśli o rozmiary chodzi — w bardzo szerokich granicach. Niewątpliwie najmniejszymi są zwierzęta o budowie najniższej, a przedewszystkim pierwotniaki, — wśród których znajdują się i takie o wymiarach zaledwie 0.005 cala, a nawet mniejszych. Wśród owadów znamy błonkówki, mierzące tylko 0.2 cala, a więc pozostające na granicy zaledwie dostrzegalności. Najmniejszymi ze ssaków są ryjówki i niektóre nietoperze.

Gdy chodzi o górną granicę wielkości zwierząt, to największe zwierzęta zgrupowane są w gromadzie ssaków. Nie dochodzą one do wielkości tych zwierząt, które żyły na naszej ziemi w minionych epokach geologicznych, osiągając niekiedy, a nawet przekraczając wielkość 100 stóp.

Lecz i pośród współczesnego królestwa zwierząt znaleźć można prawdziwie olbrzymy. A jednak nie wśród słoni czy hipopotamów należy szukać zwierząt przodujących wielkością swego ciała.

Największe olbrzymy, — to mieszkańcy niezmierzonych obszarów oceanicznych, dających jeszcze ciągle, mimo potęgującej się gospodarki człowieka, dużo swobody swym lokatorom.

Jakże często mylnie zaliczane są do ryb wieloryby, razem ze swymi krewniakami kaszalotami, portfalami i delfinami. Przypominają je swoim zewnętrznym kształtem i trybem życia, a zwłaszcza przebywaniem wyłącznie w wodzie.

Ciało waleni, przystosowane do życia w wodzie, z której na ląd wyjść nie potrafią, zakończone jest poziomą pletwą ogonową, pracującą na kształt śruby okrętowej. Zwierzęta te żywią się prawie wyłącznie drobnymi żyjątkami, rozmaitymi ślimakami i raczkami, — a rzadko tylko rybami.

Przedstawicielem wielorybów jest wal grenladzki, zamieszkujący północne obszary oceanów Atlantyckiego i Spokojnego. Dochodzi on do 45-ciu stóp długości, a sama paszcza jest tak olbrzymia, że z łatwością mogłaby pomieścić łódź z załogą.

Stąd, zwłaszcza w dawniejszych czasach krążyła wśród marynarzy niejedna fantastyczna opowieść o napadnięciu przez wieloryby.

W rzeczywistości są to zwierzęta zupełnie niewinne, żywiące się drobnemi morskiemi zwierzątkami, które pochłaniają w olbrzymich ilościach. Po obu stronach paszczy zwisają ogromne czarne fiszbiny w ilości po 300 do 400 sztuk po każdej stronie, a dochodzące nieraz do 15 stóp długości.

Zarówno tym fiszbinom, jak i tranowi, którego dorosły wieloryb dostarcza w ilości kilkunastu tysięcy litrów, zawdzięczają wieloryby prześladowanie ze strony człowieka.

Krewniaki wielorybów właściwych są pletwale, odróżniające się posiadaniem pletwy grzbietowej. Wśród nich zdarzają się olbrzymy dochodzące do 100 stóp długości, — jak pletwal błękitny, znany z mórz norweskich. Na pletwale poluje się podobnie jak na wieloryby dla zdobycia tranu i fiszbinów.

Przedstawicielami waleni — posiadających zęby, są portwale, kaszaloty i delfiny. Na potrwale, które nieraz przekraczają długość 60 stóp, poluje się nie tylko dla tranu, ale także da zdobycia olbrotu i ambry. Olbrot, który w stanie świeżym jest płynem prawie bezbarwnym, w niższej temperaturze krzepnie na białą woskową masę, posiadającą zastosowanie w lecznictwie, kosmetyce i w wyrobie świec. Ambra, wydobywana z żołądków portwali stanowi lekką woskowatą masę o bardzo miłym zapachu, dzięki temu używana jest w

przemyśle perfumowym.

Bliskimi krewniakami waleni o podobnym wyglądzie zewnętrznym są syreny o wrzecionowatym kształcie ciała i poprzecznej pletwie ogonowej. Są to zwierzęta roślinożercze o mało znanym do niedawna trybie życia. —

Największym przedstawicielem syren jest krowa morska, niestety już zupełnie wytępiona. Było to zwierzę dochodzące do 30-tu stóp długości i żyjące w licznych stadach w północnych obszarach Oceanu Spokojnego. Poraz pierwszy została krowa morska opisana przez Stellera w połowie ośmnastego wieku, który przez dziewięć miesięcy przebywał na wyspach Beringa.

Mieszkańcy Kamczatki polowali na krowy morskie dla mięsa i tłuszczu. Waga dorosłego zwierzęcia dochodziła do 20,-000 kilogramów. Bezlitosne tępienie tych mało ruchliwych zwierząt — sprawiło, że już po kilkudziesięciu latach, to jest z końcem wieku ośmnastego, nie zachował się ani jeden okaz tego olbrzymiego zwierzęcia. Zniknął z powierzchni ziemi, jak nieco wcześniej nasz tur nie rzadki jeszcze przed paroma wiekami.

Dzisiaj żyjącym krewniakiem krowy morskiej jest tajemnicze nocne zwierzę, zwane długoniem, zamieszkujące wybrzeża Oceanu Indyjskiego, Australii i Nowej Gwinei. Niezgrabne to, nieco przypominające hipopotama zwierzę — żywi się morskimi wodorostami, na które żeruje wyłącznie nocą.

Słonie morskie, dochodzące do 15 stóp wielkości, zamieszkują zarówno wody antarktyczne, jak i arktyczne. Podobnie jak i foki, zwierzęta te na lądzie poruszają się powoli i niezgrabnie, łatwo też padają od kul i harpunów myśliwskich, polujących na ich skóry i tłuszcz, z którego wytapia się tran.

Podobnej wielkości są morsy, zwane również końmi morskimi. Odznaczają się one potężnymi kłami, skierowanymi ku dołowi, które niekiedy mogą być bardzo niebezpieczne dla harpunników, ściągających mor sy z łodzi. Z kłów tych Eskimosi sporządzają różne narzędzia i przedmioty codziennego użytku lub ozdoby.

Kwiaty i Narody

Kwiaty pociągają ludzi swoją barwą i zapachem. Nawet zwyczajna wiązanka polnych kwiatów tworzy miły nastrój, jako łącznik z pięknem natury.

Narody miały od najdawniejszych czasów kult dla pewnych kwiatów, kult uwieczniony w najrozmaitszych klechdach, podaniach, baśniach narodowych, starożytnych mitach religijnych.

Grecy czuli słabość jeszcze w przedhomeryckiej epoce, do balsamicznie pachnących mirtów. Ludy indyjskie natomiast silniej przywiązały się do drzew pomarańczowych, o których pierwsze wzmianki historyczne znajdujemy około 300 lat przed Chrystusem. Przyniesione z Dalekiego Wschodu drzewa pomarańczowe przedostały się do Afryki, a później przez Arabów do Europy (Hiszpanii i Włoch). Zgrupowane w gajach, silnie pachnące stanowią swoisty, romantyczny urok poezji i słońca krajów południowych.

Ulubionym kwiatem francuskich Burbonów były goździki. Król francuski Ludwik Święty w czasie wyprawy krzyżowej, odkrył goździki w Tunisie. Ponieważ jego hufce rycerskie gnębiła jakaś uparta zaraza, król począł siebie i swoje wojsko leczyć napojem, sporządzonym z młodych goździków. I to z dobrym skutkiem. W ten sposób obok lilii, goździk stał się ulubionym symbolem dynastii Burbonów.

Czerwony goździk, przypięty przez narzeczoną, zdobi mundur powołanego na wojnę Francuza. Napoleon ustalił w roku 1802 czerwień goździka, jako barwę opaski honorowego legionu.

Natomiast w Anglii poczesne miejsce zajęły róże. I to także w historii tego kraju. Znamy białe i czerwone róże, pod których symbolem dwa rody York i Lancaster prowadziły między sobą w latach 1339-1486 wojny o tron angielski. Wojska obu stron nosiły na swych tarczach czerwone i białe róże, aż ta krwawa epopea walczących z sobą róż skończyła się ślubnym kobiercem. Król Henryk VII z domu Lancaster, pojąwszy za żonę Elżbietę z rodu York zakończył ową różaną wojnę domową.

Później za czasów Elżbiety aktorzy nosili róże na pantoflach, zaś róża wetknięta za ucho, była przez długi czas wyrazem elegancji i dobrego tonu.

Holandia —, to kraj tulipanów. Dziwne i nieznane są drogi, jakimi przywędrował ten kwiat z Dalekiego Wschodu, przez Persję i zadomowił się tak mocno w kraju holenderskich krów i holenderskiego sera. W czasie około roku 1634-1640 kult tulipanów spowodował w Holandii taką orgię cen, że za kilka cebulek tulipanowych niejednokrotnie oddawano całe majątki.

W narodowych mitach i podaniach Hindusów zakorzenił się głęboko kwiat lotosu, na cześć którego układano najwznioślejsze poezje i hymny religijne, wielbiąc w nich życiotwórcze siły przyrody i tajemnicę życia oraz śmierci.

Inny kwiat symbolizuje estetykę, poczucie piękna, nabożność i miłość w Meksyku. To orchidea, zdobiąca meksykańskie świątynie, obrazy w domu i pierś kobiety.

Przy chrzcie noworodka, w czasie obrzędów weselnych, przy uroczystościach pogrzebowych, wszędzie dominuje kwiat orchidei. Była ona kwiatem znanym już Aztekom przed odkryciem Meksyku, gdzie naczelnicy tego narodu doprowadzili hodowlę orchidei do bajecznych

Most Złotej Bramy

Piękny, najdłuższy wiszący most na świecie w San Francisco, Most Złotej Bramy (Golden Gate Bridge), zbudowany był kosztem 35 milionów dolarów. Most ten to świadectwo amerykańskiego geniusza konstrukcyjnego. Tak jak Statua Wolności w porcie nowojorskim, tak Most Złotej Bramy w San Francisco wita przybywających do portu i pieści oko

swym majestatycznym wyglądem.

Most ten planował inżynier Ralf Modjeski, syn sławnej Polki, artystki dramatycznej, Heleny Modrzejewskiej.

Do budowy tego mostu zużyto 100,000 ton stali, drutu długości 80 tysięcy mil, drzewa na rusztowania tyle, że możnaby było zbudować wioskę z 78 sied miopokojowych domów.

Dwie główne wieże, na których opiera się środkowe przęsło, mają 746 stóp wysokości, czyli są o 191 stóp wyższe niż wieże mostu George Washington w Nowym Yorku.

Most Złotej Bramy jest o 700 stóp dłuższy od mostu George Washington, który przed wybudowaniem mostu w San Francisco był najdłuższym na świecie.

Gdybyśmy nity, któremi spojone są części Mostu Złotej Bramy ułożyli w jeden łańcuch to długość jego wynosiłaby 36 mil.

Podczas budowy Mostu Złotej Bramy po raz pierwszy w historii zainstalowano pod mostem siatkę bezpieczeństwa, któ rej koszt wynosił zgórą 100,-000 dolarów.

Mikroby — Najstarsze Drobnoustroje

Prócz widzialnego otoczenia jesteśmy otoczeni niewidzialnym światem mikroskopijnych, jednokomórkowych drobnoustro jów czyli mikrobów.

W historii ziemi były to pierwsze żywe istoty, które zdobyły sobie prawo obywatelstwa, nie tylko na jej powierzchni, ale w jej głębiach, w najdalszych warstwach atmosfery, a może też nawet i w przestrzeniach międzyplanetarnych.

Mikroby są nadzwyczaj żywotne, długowieczne i złośliwe. Znaleziono i ożywiono mikroby, znajdujące się w błonie śluzowej zamarzniętych jeszcze w epoce lodowcowej i niedawno wykopanych mamutów.

Wydobywa się je z najgłębszych kopalni węgla, gdzie przebywają od czasów tworzenia się pokładów węglowych. Ile milionów lat tam przeleżały, nie tracąc zdolności do życia?

Ale prócz mikrobów złośliwych, nieubłaganych wrogów człowieka, zwierząt i nawet roślin, istnieją mikroby nieszkodliwe, a nawet pożyteczne.

Tworzenie się w przyrodzie nafty, wszelkich gatunków węgla, torfu, gazów palnych, olejów łupkowych zawdzięczamy tym właśnie pożytecznym mikrobom.

Przekonać się o tem możemy łatwo. Idźmy do lasu. Zobaczymy, że spodnia część roślinności naziemnej, czyli leśnego runa, butwieje. Jego głębsze warstwy, pozbawione powietrza, stają się czarne, ciągliwe, jakby zwęglone. Ta oto próchnica — rezultat pracy mikrobów — stanowi pierwszy krok w procesie formowania węgla.

Idźmy dalej na przyległą do lasu łąkę nizinną. Wielkie ilości resztek roślinnych opadają co roku na dno bagna. Tam prze rabiane są przez mikroby na warstwy rdzawoczarnego torfu.

Olbrzymie przestrzenie dna morza Kaspijskiego i Azowskiego, oceanu Lodowatego, Pacyfiku oraz Atlantyku, wyścielone są czarnym dywanem gnijącego iłu.

Jeśli praca mikrobów odbywa się bez dopływu powietrza, wówczas odbywają się procesy formowania ciepłych i lotnych materiałów palnych, jak nafta, oleje łupkowe, metan, propan, wodór.

Wskutek procesu osuwań geologicznych, wielkie warstwy na wpół uformowanego materiału palnego bywają nieraz zamknięte nowymi nawarstwieniami, w których odbywają się przez nieskończone tysiąclecia procesy gnicia i przetwarzania, powodowane nieustanie pulsującym życiem zamkniętych w swym grobie mikrobów...

Mikroby te są bardzo wybredne i dopiero w otoczeniu ropy naftowej, naftaliny, karbolu lub parafiny czują się świetnie! Te zadziwiające, drob niutkie istotki odwróciłyby się ze wstrętem od cukru i tłuszczu i chciałyby się tylko żywić smaczną naftaliną!

Osobliwe te skłonności drobnoustrojów wykorzystał człowiek. Dzięki uczonemu G. Mogilewskiemu, powstała metoda poszukiwania nafty lub gazów w danem miejscu po charakterystycznych skupieniach pewnych mikrobów w szczelinach ziemi.

Nauka dzisiejsza patrzy na każdą glebę, jak na jedno ze stadiów, przez które przejść w swym rozwoju musi każda gleba, począwszy od bezpłodnej skały aż do urodzajnego czarnoziemu.

W tem formowaniu się gleby, mikroby biorą bardzo czynny udział. Rozkładają w ziemi różne substancje i wydzielają azot potrzebny dla roślin. Dzięki swej żywotności mogą żyć w najbardziej sypkich, suchych piaskach, a w dobrej ziemi mno żą się do tego stopnia, że gdybyśmy zważyli ilość tych drobniutkich nieważkich istot żyjących na jednym akrze ziemi, to masa ich równałaby się 1000 funtów.

Mikroby takie hodujemy dziś sztucznie i "zarażamy" niemi ziemię, wytwarzając nawozy o podkładzie bakterialnym czyli bionawozy, jak byśmy dziś powiedzieli.

O Wyrobie Przed miotów z Fajansu

Fajansem nazywamy wyroby z pewnego rodzaju gliny, pokrywanie tych wyrobów cieniutką warstwą szkliwa ma na celu zabezpieczenie samego czerepu przed przesiąkaniem cieczy, zwiększenie jego wytrzymałości i spotęgowanie piękna

wykonanych na nim rysunków, czy malowideł.

Przy użyciu szkliw przeźroczystych, barwne dekoracje mogą być wykonane podszkliwnie, to znaczy na czerepie wyrobów przed ich szkliwieniem i w takim wypadku wzór jest widoczny pod warstwą szkliwa. Przy zastosowaniu nieprzeźroczystych szkliw kryjących, dekoracja musi być wykonana na szkliwie, już po oszkliwieniu i wypale wyrobów.

Jako farb do wykonania dekoracji używa się mieszanin zawierających barwiące tlenki metali: kobaltu, miedzi, żelaza, antymonu itd., zachowujących barwy w temperaturze wypału.

W dziejach rzemiosła ceramicznego fajans jest jednym z najwcześniej znanych tworzyw. W kulturze starożytnego Egiptu i Mezopotamii lub później w krajach Islamu spotykamy fajans nie tylko w postaci naczyń użytkowych, ale także jako materiał budowlany i dekoracyjny architektury. Do fajansu należy również ceramika hiszpańsko-mauretańska, rozwijająca się na Półwyspie Pirenejskim.

W krajach świata starożytnego i w Europie do czasu ukazania się na rynkach europejskich pierwszej porcelany fajans odgrywał wśród tworzyw ceramicznych pierwszoplanową rolę.

Dopóki porcelana nie była znana, fajans dający się pięknie zdobić był bezkonkurencyjny i przechodził okresy wspaniałego rozwoju.

W fajansach egipskich wykorzystana była olbrzymia różnorodność efektów zdobniczych szkliw alkalicznych potasowo-sodowych, zabarwianych w swej masie i pomimo niezbyt dużego wyboru barwników dających bogatą gamę odcieni. Tak np. używając jako barwnika tlenku miedzi, zależnie od warunków wypału, Egipcjanie uzyskiwali odcienie szkliwa od zielonych do najbardziej ulubionych i do dnia dzisiejszego charakterystycznych dla ceramiki Wschodu — turkusowych niebieskich, oraz fioletowych.

W fajansach Mezopotamii posługujących się cynowymi szkliwami kryjącymi, i w późniejszych fajansach ludów Islamu wspaniały rozkwit osiągnęły techniki dekoracji naszkliwnej, a także zostało na szeroką skalę rozwinięte stosowanie ozdoby fajansowej w architekturze.

Ceramika hiszpańsko - mauretańska doprowadziła do doskonałości technikę zdobienia za pomocą lustrów, tj. farb dających metaliczne odblaski i opalizujących na skutek interferencji promieni odbitych od powierzchni.

W majolikach włoskich na grunt ceramiki przeniesiono życie i barwę malarstwa epoki Odrodzenia, oraz wytworzono zupełnie nową technikę zdobienia, polegającą na tym, że dekoracja była wykonywana farbami na szkliwie jeszcze nie wypalonym. Barwnik nie leżał tu cienką warstwą na powierzchni szkliwa, tak jak to bywa w dekoracji muflowej, lecz przenikał w głąb szkliwa podczas wypału, uzyskując przez to intensywność, żywość i blask.

Od końca 16-go wieku, po ukazaniu się na rynkach europejskich porcelany importowanej z Dalekiego Wschodu, chińskiej i japońskiej, fajans zaczyna stopniowo tracić swe przodujące stanowisko, najpierw pod względem handlowym, a później także i pod względem artystycznym.

Do tego procesu, oprócz rzeczywistej wyższości technicznej i użytkowej porcelany nad fajansem, w dużym stopniu przyczyniły się moda i snobizm. Porcelana, jako artykuł nowy, egzotyczny i wówczas jeszcze bardzo drogi, stał się oznaką bogactwa i zamożności. Wchodzi ona w użycie na dworach panujących; zbiory porcelany gromadzą władcy i możni, a za ich przykładem idą wyższe warstwy feudalnego społeczeństwa i rzesze bogatego mieszczaństwa.

Aby utrzymać się na rynku, fajans zmuszony jest upodabniać się do porcelany. Typowym przykładem jest produkcja holenderskich wytwórni fajansu, zgromadzonych w rejonie miasta Delft i prosperujących w wiekach od 17-go do 18-go.

Ta produkcja w swej masie była oparta na wiernym kopiowaniu lub naśladowaniu kształtów i dekoracyj chińskich, głównie zaś podszkliwnej dekoracji kobaltowej, rozwiniętej i udoskonalonej w Chinach w epoce dynasti Ming (1368 — 1643 roku).

Pozycję fajansu zachwiewa ostatecznie wynalazek porcelany w Europie i założenie w roku 1710 pierwszej europejskiej manufaktury porcelanowej w Miśni (Saksonia), oraz następujący potem szybki rozwój przemysłu porcelanowego w innych krajach europejskich.

Obecnie przemysł fajansowy posiadają liczne kraje w Europie i poza Europą, a w światowym handlu zagranicznym fajans jest nawet przedmiotem dużych obrotów.

Przeznaczony on jest jednakże głównie dla ludności tubylczej w krajach kolonialnych i półkolonialnych, dla rynków Afryki, Bliskiego i Dalekiego Wschodu, Indonezji.

Jak Powstaje Miraż?

Dopóki jakiekolwiek środowisko jak powietrze lub woda, przez które przechodzi światło, zachowuje jednakową gęstość w całej swej masie, promienie światła biegną w niem po linii prostej. Z chwilą jednak, gdy promień światła przechodzi z jednego środowiska do drugiego o innej gęstości, ulega on załamaniu i zbacza z dotychczasowej drogi.

Refrakcja taka jest największa wtedy, gdy słońce znajduje się na horyzoncie.

Powierzchnia pustyni a potem nad nią leżące warstwy powietrza nagrzewają się szybko pod wpływem promieni słonecznych. Przyziemne więc warstwy powietrza będą bardziej rozrzedzone, wyżej zaś zgęszczone.

Dzięki prądom powietrznym powstałym na skutek różnicy temperatur dnia, atmosfera znajduje się w nieustannym ruchu, a gęstość i ciśnienie powietrza ciągle się zmienia.

Zmiany te są powodem powstania różnych zjawisk optycznych a szczególniej miraży, dających się widzieć często na pustyniach.

Miraże nie są ograniczone tylko do skwarnych pustyń, widać je także i w krajach zimnych. Zjawiają się one wędrowcom na pustyniach i sprawiają rozczarowanie. Spragniony podróżnik widzi na horyzoncie pustyni jezioro lub oazę, dąży w tym kierunku i po jakimś czasie przekonuje się, że było to tylko złudzenie.

Miraże bywają niejednokrotnie tak łudząco podobne do rzeczywistości, że nawet doświadczeni podróżnicy bywają wprowadzeni w błąd. Widać często miraże wiosek Dolnego Egiptu, które są budowane na wzniesieniach dla uniknięcia skutków wylewów Nilu.

W mirażu tym sprawiają one wrażenie jakby były położone na wyspach wśród jezior i wyglądają tak naturalnie, że wprowadzają w błąd nawet Arabów oswojonych z temi zjawiskami.

Pewien myśliwy opisał następujące zdarzenie: Ścigał on mianowicie stado antylop.

Zwierzęta uciekały w stronę wielkiego mirażu, widocznego na wschodzie i zdawało się, że one dosłownie brodziły w wodzie. Złudzenie potęgowała jeszcze i ta okoliczność, że postacie zwierząt odbijały się w zwierciadle tej wody.

W czasie wyprawy Napoleona do Egiptu, armia francuska w nużącym marszu pustynnym zobaczyła w dali piękne błękitne jezioro. Żołnierze ucieszyli się niezmiernie widokiem wody, lecz wkrótce rozczarowali się i upadli na duchu, gdy owe jezioro wciąż uciekało przed nimi.

Zjawiska te znane są wędrowcom wschodu już od najdawniejszych czasów.

Arabowie mówią: — "czyny niewiernych są tajemniczą wodą" — spragniony podróżny ma je za wodę, dopóki nie zbliży się i nie przekona, że to jest tylko złudzenie. Poezja wschodu wspomina często o mirażach jako o "morzu szatana."

Oprócz miraży właściwych istnieje jeszcze kilka zjawisk optycznych mających swe źródło w załamaniu światła.

Pewnego razu obserwowano ciekawe zjawisko tego rodzaju w Ameryce Południowej. Stado bydła pasące się w odległości około dwóch kilometrów wyglądało tak, jakby połowa zwierząt była zawieszona w powietrzu, gdy tymczasem druga połowa znajdowała się w normalnem położeniu na ziemi.

Niejednokrotnie żeglarze na morzach widzą wysoko ponad linią widnokręgu obrazy statków, znajdujących się w rzeczywistości bardzo daleko i zasłoniętych krzywizną ziemi.

Pewnego razu pilot w Adenie zobaczył statek w Bombaju w chwili, gdy był on oddalony o 300 km. od Adenu.

Podczas podróży antarktycznej statku "Discovery" widziano obraz dalekiej skały jakby zawieszony w powietrzu. Załoga statku nazwała ją "trumną Mahometa".

Do najlepiej znanych zjawisk tego rodzaju należy "Fata Morgana", widziana w połowie lata co pewien czas z brzegów Kalabrii w cieśninie Messyńskiej.

Wytłumaczenie fenomenu — "Fata Morgana" jest analogiczne do miraży. Tylko tu pamiętać należy o tym, że powierzchnia wody znacznie wolniej ulega nagrzaniu pod działaniem promieni słonecznych i nigdy nie osiąga takiej temperatury jaką posiada rozgrzana powierzchnia ziemi. Gęstość atmosfery w tym wypadku bę-

Czemu Teraz Dopiero?

Są wszystkim tym, czym trwamy—wszystkim czym się żyło...
I oto zobaczyłem znowu, jak na dłoni,
Te dni, gdyś była z nami, Matko moja miła.
Kwitły drzewa, jak teraz, strumień cicho dzwonił,
Strojna jak panna młoda, wiosna przechodziła
Światem, co taki dziwnie uroczy był wówczas:
Nad kielichami kwiatów unosił się rój pszczeli
I wszędzie dookoła wrzała praca mrówcza,
A z pól zapach koniczyn szedł i seradeli.

Nasz ogród był jak jedno pachnące marzenie:
Cichy i bezszelestny zefir drzewa muskał,
I budziłem się z Twoim na ustach imieniem,
I zasypiałem z Twoim imieniem na ustach.
Słońce nie wychodziło wtedy za próg domu,
Nawet gdy błękit nieba burzą się zachmurzył,
I wśród jasnego szczęścia żyliśmy ogromu
Jakby w wiecznie trwającej radosnej podróży.

Czemu dopiero teraz, gdy czas wszystko zmienił
I zamknął drogie oczy Twe, Matko, na wieki,
Tę pełnię przesłonecznej radości oceniam
I myśl posyłam żywą w tamten świat daleki...
Czemu dopiero teraz wiem, że do ostatka
Będę tęsknił i smutków przędze snuł zawiłą,
Bo uczucia zaklęte w świętym słowie: Matka.

Tadeusz Gończyc.

dzie większa przy powierzchni wody, a promień światła ulegnie załamaniu ku dołowi, odwrotnie jak przy mirażach.

Dlatego też obserwator ze statku płynącego na morzu będzie widział dom odwrócony, jakby zawieszony w powietrzu.

Te zamki, które przypisują przesądni mieszkańcy Kalabrii wróżce Morganie, były niejednokrotnie przedmiotem wielu dyskusji.

To co daje się widzieć w powietrzu opisywano różnie. Bywają to pałace i zamki z balkonami i oknami lub wysokie wieże. Kiedyindziej widać wioski, drzewa i równiny z pasącemi się stadami bydła.

Niewątpliwie zjawisko to tłumaczy się załamaniem się światła, dzięki czemu części miasta Messyny stają się widoczne dla mieszkańców [illegible] drugiej stronie cieśniny.

Wulkany

Rok 1883 przejdzie chyba na zawsze do historii nie dlatego, że w tym roku odbyła się jakaś bitwa, lecz z powodu największego wybuchu wulkanu, jaki ludzie znają.

Między Sumatrą a Jawą leży grupka wysp Krakałau. Na jednej z nich był wulkan Rakata, który uchodził za wygasły. Jednak w sierpniu 1883 r. zaczęły się wybuchy, które w krótkim czasie prawie całą wyspę wysadziły w powietrze, krater zapadł się w morzu. Obliczają, że jakie 18 km. kubicznych kamieni wyleciało pod niebo.

Wybuch słyszano aż po Singapore i Australię. Fala powietrza okrążyła kilkakrotnie ziemię. Kamienie wyrzucone zostały na kilkadziesiąt kilometrów odległości. Chmury pyłu wyrzucone na jakie 80 km. okrążały ziemię przez dwa lata i wywołały przyćmienie światła słonecznego.

Powstała na skutek wybuchu fala morska wielkości kilkudziesięciu metrów. Dopływając do brzegów Sumatry i Jawy zabiła kilkadziesiąt tysięcy ludzi.

Rok 1902. — Druga pamiętna data, gdy dał znać o sobie wulkan Mt. Pele na Martynice (wyspa w środkowej Ameryce). Z otwartego boku wulkanu fala ognia i rozpalonego popiołu runęła na sąsiednie miasto St. Pierre, niszcząc doszczęt nie domy i w ogóle wszystko co spotkała na drodze. Wystarczyło kilka minut, by zginęło 40,000 ludzi!

Na wyspach Hawajskich na Oceanie Spokojnym jest wulkan Mauna Loa, którego położenie jest bardzo oryginalne. Na wysokości 4,000 metrów leży duża płaszczyzna, której boki opadają 6,000 metrów w głąb morza.

Sam krater jest długości 6 km. i szerokości 3 km., a głębokości paruset metrów. Tuż obok znajduje się drugi wulkan Kilauea, wewnątrz którego znajdują się jeden w drugim — dwa kratery. W jednym z nich jest morze płynnej lawy zwane przez tubylców Halemaumau. W nocy daje to śliczny efekt, bo lawa silnie świeci w kolorze jasno-żółtym.

Sławnym jest wulkan Wezuwiusz w południowych Włoszech, w 72 r. zniszczył miasta Herkulanum i Pompei. Zalanie i zasypanie tych miast miało tę dobrą stronę, że zakonserwowało pamiątki życia Rzymian aż do naszych czasów.

Etna na Sycylii jest od wielu tysięcy lat stale czynny i obecnie zagraża dwóm miastom.

Stromboli na wyspach Liparyjskich jest stale czynnym. Znajduje się na jakieś 2,000 metrów w głębi morza, skąd wystaje 1,000 metrów ponad powierzchnię. Wybucha w krótkich odstępach czasu — co kilkanaście minut. Wyrzuca ogniste kule i popiół; lawa w nim gotuje się i przelewa stokiem do morza.

By wymienić jeszcze jeden sławny wulkan, podam Popocatepl nie daleko miasta Meksyku — jego ostatni duży wybuch nastąpił w 1545 roku.

W ogóle mamy na ziemi czynnych wulkanów około 400. — Takie, jakby centrum wulkanów mamy naokoło Oceanu Spokojnego.

Najwięcej ma ich Japonia, z nich najsławniejszy jest Fudżijama — symbol Japonii uwieczniony w licznych drzeworytach najsławniejszego japońskiego malarza Hokusai.

Oczywiście Japonia ponosi wielkie straty z powodu wybuchów i trzęsienia ziemi. Jest jednak **jedna dobra strona** wulkanów. Ich popiół użyźnia ziemię i zrobił z gruntu zasadniczo jałowego, najżyźniejsze pola ryżowe.

W ciągu ostatnich 400 lat zginęło przez wulkany około 200,-000 ludzi. Tylko od 1800 r. zanotowano aż 2,000 wybuchów.

Nowe wulkany nieraz wynurzają się z oceanów. Wyspy potrafią się zapadać w morzu — powierzchnia ziemi zmienia się wciąż.

Za Dziesięć Lat

Jak się przedstawi tani lub średniej wartości dom w roku 1964?

Podwójne urządzenie do regulowania temperatury w mieszkaniu, centralne ogrzewanie na zimę i ochładzanie na lato, bądź elektryczne, bądź atomowe. Badania w tym kierunku już są prowadzone.

Znikną z naszych mieszkań lampy do oświetlania. Oświetlane będą wnętrza za pomocą świetlnych powierzchni regulowanych dowolnie.

Poszczególne pokoje zaopatrzone będą w urządzenia pochłaniające dźwięki tak że gdy w jednym pokoju ktoś będzie słuchał telewizji lub tańczył przy hucznej muzyce, drugi może w spokoju, obok spokojnie spać.

Większość sprzętów stanowić będzie integralną część ruchomości i lokator tylko niewiele rzeczy będzie z sobą przywoził.

Szyby łagodzić będą odblask

i w ten sposób wyrzucimy do rupieciarni zasłony, firanki i draperie, których odkurzanie sprawia tyle kłopotu.

Dla ludzi zamożniejszych przewidziane są luksusy. Będą mogli sobie pozwolić na ruchomy dach. Za pociśnięciem guzika będzie można w razie ładnej pogody otworzyć sufit i siedząc wygodnie w fotelu, obserwować zaćmienie księżyca lub prowadzić praktyczne studia astronomiczne. Dla zakochanych księżyc i gwiazdy będą w pokoju.

Nie będzie przykrych woni w mieszkaniu, gdy się przypali w kuchni pieczeń. Zasłony ze zgęszczonego powietrza lub gazów oddzielą kuchnię od pokojów i zabiją przykry odór.

Wszystkie ściany w przyszłych domach będą ruchome i każdy będzie mógł ze swego rodzinnego gniazdka zrobić salę balową lub zwiększać ilość sypialń według potrzeby a także zwiększać lub zmniejszać dowolnie rozmiary poszczególnych pomieszczeń.

O nowych maszynach ułatwiających życie w domu i oszczędzających pracy gospodyni nie ma już nawet co mówić, bo postęp w tej dziedzinie widoczny już jest teraz na każdym kroku.

Kult Kwiatów w Religiach

Dowodem zainteresowań ludzkich kwiatami są niezliczone dzieła naukowe, nie licząc świata sztuki, gdzie kwiaty były zawsze i są niewyczerpanym przedmiotem twórczych interpretacyj dla poetów, malarzy, snycerzy, muzyków, architektów itp. Cudownie zbudowany jest ten świat, w którym każdy jego najdrobniejszy pyłek ulepiony jest z samej mądrości.

Kwiaty wychowały człowieka, pomagały mu odnajdywać samego siebie, pomagały rozumieć sens istnienia. Nie przeszkadzają nam w tej wielkiej przyjaźni tak istotne różnice obyczajowe — kwiaty nie mogą bowiem żyć bez trójkąta małżeńskiego. Tym trzecim jest u nich wiatr lub owad, który przynosi pocałunki miłosne.

Czynnikiem najbardziej zbliżającym ludzi do kwiatów byli wszyscy założyciele starożytnych religij. Wskazywali oni szczęście doczesne i wieczne człowieka za pośrednictwem wizyj ogrodów kwietnych.

Religia Zoroastra nęci i rozpala wyobraźnię ludzką kwiatami, biblijny raj Mojżesza obrazuje urok życia pierwszego człowieka w ogrodzie owocowo-kwiatowym, Gautama Budda i jego uczniowie głosili swe prawdy o znikomości życia ludzkiego, tylko wśród woniejących ogrodów, raj Mahometa ma cechy kosmicznej kwiaciarni.

Wszystkie religie miały i mają swoje kwiaty wybrane, święte kwiaty, symbole piękna, prawdy, dobroci.

Za pośrednictwem kultów religijnych weszły niegdyś motywy kwietne do architektury świątyń i pałaców, znalazły wyraz w płaskorzeźbach i ornamentach ściennych, w tkaninach ubraniowych i dywanach, w malarstwie i mozaice, w psalmach i mitach, w zwyczajach i obyczajach, wszędzie.

Po Kwiat Paproci

W noc cichych blasków — w noc tajemnych czarów
Gdy Krzyż Południa na srebrne świeci wody
Pójdę przez bory w głąb przepastnych jarów
Tam kędy duchy ślubne święcą gody
I błędne ognie krzeszą — by paproci
Kwiatu strzec przed ludzkim okiem
Kwiatu co błyśnie w ukryciu głębokim
I przepaść skalną na chwilę ozłoci...

Pójdę w noc czarów, bo znam słowo święte
Co gasi piekieł złudne błyskawice
Ścieżki przede mną otwarłszy zaklęte;
Pójdę — z rąk duchów kwiat szczęścia pochwycę,
Ale nie po to, by mi skarby świata
W cennym niósł darze. — Nie pragnę ja złota
Ani mnie kusi rozkoszy pieszczota
Niechaj mi się tylko sen jedyny ziści...

Bym znów powrócił — gdzie polska chata
Z wiankiem gniazd ptasich pod strzechą słomianą
Niechaj mi sierpy zadzwonią znów rano
W złocistych łanach pszenicy i żyta
Gdzie len błękitem dokoła rozkwita
W cieniu grusz stoi — i wiśniowych liści,

I niechaj na mego ludu sercach — Duch Boży
Nieśmiertelnej mocy skrzydła swoje złoży
By te pracą i trudem zdjęte rzesze
Poczuły w piersiach tętno nowej siły
I tę moc woli, co z kamiennej bryły
Życie dobędzie i ogień wykrzesze...

Po to ja pójdę w głąb dziewiczych jarów
Po kwiat paproci — w noc tajemnych czarów
By mi się polska ukazała chata
Biała i cicha — lecz w przyszłość bogata!

Władysław Neuman.

Historia Cukru

Już w starożytności miód był znany. Według greckiej mitologii składano go u stóp Jowisza, który podobno bynajmniej nim nie pogardzał. Ale nie tylko bogowie go cenili, bo i natura ludzka domagała się zawsze słodyczy...

Po miodzie pierwszą słodyczą właśnie, jaką została odkryta, stał się cukier, ale z trzciny cukrowej. Ojczyzną jego są Indie, a nazwa pochodzi od sanskryckiego słowa "sarcara". Stamtąd też rozpowszechnił się po kontynencie azjatyckim, a to pod różnymi mianami, jak: "miód z Azji", "trzcina dająca miód, ale bez pomocy pszczół" itp. Był on jednak wówczas rzadkością i uważany był przez perskich władców za prawdziwy skarb, a to nawet tak dalece, że brano go za łup wojenny. Jeżeli w czasie uczt wydawanych na dworach kalifów spożywano cukier w dużych ilościach, to jednak równocześnie uważano cukier za lekarstwo. Podobnie zresztą gdy i potem dostał się do Europy, toteż nabywało go się u aptekarzy!

Jeżeli jednak wiedza medyczna kwitła od dawien dawna w Arabii, to jej mieszkańcy znali się równocześnie także doskonale i na interesach. Wobec tego nałożyli podatek na plantację trzciny cukrowej, a często pobierali go pod formą samego cukru.

Ze Wschodu przedostaje się on do Egiptu, a poprzez Afrykę do Hiszpanii. Powoli też we wszystkich tych krajach przemysł cukrowy rozwija się, a równocześnie ulepsza się i jego rafinowanie.

Rycerze powracający z krzyżowych wypraw zakosztowawszy na Wschodzie produktu "trzciny miód dającej" nie omieszkali o nim opowiadać, przywożąc także go ze sobą. W ten sposób zaczął się on coraz bardziej rozpowszechniać i w Europie. Potężna zaś Republika wenecka, prowadząca duży handel ze Wschodem właśnie zawładnęła i "monopolem" cukru, gdyż na jej terytorium odbywało się jego rafinerowanie, z którego ciągnęła ogromne zyski, bo stąd to rozchodził się ten cenny produkt po całej Europie. Cena jego jednak pozostawała zawsze wygórowaną.

Ale oto następuje odkrycie Nowego Świata przez Krzysztofa Kolumba. Otóż trzcina cukrowa, rosnąca dotąd dziko w tych krainach zaczyna być uprawiana. Podobnie jak i na wyspach Antylskich, Martynice, Gwadelupie, Jamajce, itp. Produkcja więc cukru wzrasta, a cena jego spada. Wobec czego w XVIII-ym w. nie należy już do towarów luksusowych, ale pierwszej potrzeby.

Europa spożywa teraz ogromne ilości cukru, którego transporty z Nowego Świata stale zwiększają się i są już rafinowane w różnych portach Francji, jak Bordeaux, Nantes i Rouen. Używany też jest do różnych potraw, do kawy i czekolady, ale zawsze jeszcze uważa się go za środek lekarski, specjalnie m. in. zalecany dla histeryków, a także w chorobach płucnych!

Upływają lata, a cukier z trzciny cukrowej panuje wszech władnie.

Pierwszy, który odkrył własności cukru, jakie zawierają buraki był Olivier de Serres, znany francuski ogronom, który także sprowadził do Francji drzewo morwowe, a zatem jedwabnictwo. Na podstawie jego badań pierwszy cukier z buraków został sfabrykowany ale przez niemieckich chemików i ofiarowany w darze królowi Prus.

Nastaje zawierucha rewolucyjna we Francji. Anglia wykorzystując sytuację chce by cały handel kolonialny dostał się w jej ręce i jej flota robi co może, by utrudnić żeglugę francuskim okrętom. Równocześnie, zaś młoda Republika Francji zabrania importowania towarow, pochodzących z Anglii, albo też eksportowanych przez nią. Wobec czego cukier opornie przedostaje się do Francji, cena jego wzrasta, a brak daje się coraz bardziej odczuwać. Kiedy zaś z kolei następuje Cesarstwo, to Napoleon ustanawia t. zw. "blokus kontynentalny" w 1806 r., a wówczas import cukru do Francji spada z 25,000 na zaledwie 2 tony!

Przysłowie francuskie mówi: że: "a quelque chose malheur est bon" — nieszczęście nieraz na coś przyda się. Wówczas też uczeni i chemicy zabierają się do pracy, by dotkliwemu dla ludności całej brakowi cukru zaradzić. A Napoleon daje znany rozkaz, by za wszelką cenę został znaleziony sposób jego fabrykowania "chociażby z nóg krzeseł"!

Przypomina sobie wówczas prace Oliviera de Serres i niemieckich chemików. I w 1812 r. powstaje w Paryżu pierwsza rafineria cukru z buraków, dzięki Delessert. Napoleon nie kryje swego zadowolenia i odznacza wielkiego przemysłowca orderem Legii Honorowej oraz nadaje mu tytuł barona.

Kiedy zaś w 1814 r. kończy się "blokus kontynentalny", to wówczas powstaje zajadła walka pomiędzy cukrem z trzciny i cukrem z buraków. Ci wszyscy bowiem, którzy byli zainteresowani tym pierwszym przemysłem uderzyli na alarm, by po prostu fabrykacja ich konkurenta została wzbroniona. Ale burak dzielnie się trzyma i nie daje za wygraną. Pierwsza fabryka cukru stworzona w Arras tak dobrze prosperuje, że w 1834 r., istnieje ich już aż 400 w różnych miastach Francji. Przez jakiś czas jeszcze utrzymana jest zasada równości w fabrykacji dwóch rywali, ale z coraz większym uszczerbkiem dla trzciny. W czasie wojny 1878 r., bierze ona chwilowo górę, ale bo też północne departamenty Francji, gdzie prze-

mysł ten jest najbardziej rozwinięty, są zajęte przez Niemców, albo też stają się polem bitew. Wszyscy zaś ci, którzy podczas ostatniej wojny światowej przebywali we Francji, to wiedzą doskonale, że, jeśli w ogóle można było mieć trochę cukru, to zawdzięczało się go jakżeż cennemu burakowi!

W Polsce cukrownictwo buraczane datuje się od początku 19 wieku,

Czego Dostarcza Wieloryb

Wieloryb jest największym ssakiem ziemi i 100 nawet ton wagi żywej nie jest znów taką wielką wśród nich rzadkością. A wyobraźmy sobie tylko ile nakładu pracy kosztuje przerobienie takiej masy mięsa, tłuszczu i kości!

Wyruszamy w morze niewielkim torpedowcem zaopatrzonym w armatkę harpuniczną. — Pomimo wielkiego kiwania statkiem jeden z marynarzy włazi do beczki umieszczonej na szczycie masztu i z potężną morską lunetą przy oku wypatruje na wiecznie wzburzonym morzu ciemnego cielska wieloryba.

Oto jest! Na krzyk marynarza z "bocianego gniazda" stateczek w miejscu zawraca i pełną parą mknie w kierunku wskazanym przez obserwatora. Mijamy jeszcze kilka potężnych fal (trzymaj się dobrze, czytelniku, żeby cię nie zmyło z wąskiego pokładu!), i oto już nawet z pokładu widać szarosiny grzbiet wieloryba.

Lecz ssak ujrzawszy nagle nasz statek rzuca się całym swym potężnym cielskiem ku górze, wygina się i nurkuje. Kapitan statku każe wyłączyć motor. Trzeba czekać, aż wieloryb wypłynie na powierzchnię. Chwila spokoju.

Dlaczego się dzisiaj wogóle poluje na wieloryba? Oczywiście raz trzeba skończyć z famą, jakoby z wieloryba wytapiało się tran. Powszechnie używany tran leczniczy wogóle niema z wielorybem nic wspólnego, — gdyż wytapia się go z wątroby dorsza. Mimo to tłuszcz wielorybi nic nie traci na swej wartości.

Kilka gatunków olejów wytapianych z pokładów tłuszczu, mięsa i kości wieloryba służy do wyrobu margaryny oraz szla chetnych gatunków smarów do przyrządów precyzyjnych.

Ponadto wieloryb jest jedynym źródłem surowcowym fiszbinu (do 600 ft. ze sztuki) w czasze niektórych chorych ssaków znajdowana jest t. zw. biel wielorybia, z której wyrabia się luksusowe, dające białe światło i całkowicie pozbawione zapachu świece, wreszcie z żołądka niektórych sztuk wydobywana jest szara galaretowa masa, ambra, która służy do wyrobu perfum.

Uwaga! Wieloryb wynurzył się tuż przy naszym statku! — Huk, i już harpun leci w powietrzu ciągnąc za sobą linę. Ugodzony śmiertelnie wieloryb znika szybko pod wodą a lina biegnąca z pokładu przez maszt ku zwierzęciu rozwija się szybko z turkotem.

Jeden z marynarzy staje z siekierą przy bloku z rozwijającą się wciąż liną, by na wypadek zagrożenia statku przez rzucające się ranne zwierzę, szybko odciąć linę.

Wieloryb jednak dobrze został trafiony i po chwili wypływa na powierzchnię martwy obok statku. Marynarze podpływają na łódce do cielska, wbijają w nie centymetrowej grubości igłę połączoną z metalową rurą z pompami powietrznymi na statku i nadymają ciało wieloryba jak balon powietrzem.

Tak spreparowany łup przymocowany do statku stalowymi linami ciągniony jest do statku-bazy. Gdyby po drodze trafił się jeszcze jeden wieloryb, w upolowaną sztukę wbija się kilkumetrową żerdź z barwną chorągiewką, by można ją było łatwo znaleźć i pozostawia się wolno na falach, a statek harpuniczny rusza za nową zdobyczą.

Każdodzienny połów przyholowany przez kilka statków polujących do okrętu-bazy jest natychmiast przy pomocy parowych pił cięty na dzwona, które się wygotowuje wytapiając z nich pożądane przez człowieka produkty.

Cenne Substancje Dobywane z Morza

Z glonów morskich (łacińska nazwa — Algae) wydobywane są takie substancje, jak: jod, brom, kwas alginowy i inne.

W drodze przeróbki przemysłowej wydobywa się z glonów, głównie z brunatnic (listownice, morszczyny) setki ton jodu.

W krajach morskich powstała nowa gałąź przemysłu: przemysł alginowy, produkujący cenne substancje dla włókiennictwa i innych przemysłów.

A u nas?

Dotychczas głucho było o tych sprawach choć w wodach rosną brunatnice, z których wydobywany jest jod, podstawowy surowiec do wyrobu leków.

Obecnie naukowcy wespół z chemikami prowadzą próby i prace badawcze nad znalezieniem metody wydobywania z glonów (z morszczynu i krasnorostu) jodu, kwasu alginowego, agar-agaru i mannitu.

Jest rzeczą pewną, że produkcja kwasu alginowego z glonów będzie w pełni opłacalna. Natomiast zawartość jodu w glonach wynosi 0.1 procent, nieco mniej, niż w wodorostach mórz słonych. Dlatego to naukowcy poszukują opłacalnej metody produkcji. Z chwilą jej znalezienia—powstaną nowe fabryki, produkujące cenny produkt z krajowego surowca.

Morszczyn jest bardzo pospolitym glonem. Miejscami tworzy on duże kępy, a nawet podwodne łąki, dochodzące do półmetrowej wysokości. "Gałązki" tej rośliny wyglądają jak skórzane taśmy, dość sztywne, żeby glon mógł opierać się naporowi fal. Bowiem w morzach otwartych morszczyny rosną w pasie przypływu i odpływu, gdzie działanie fal jest często bardzo silne.

Zielonawo - brunatne wstęgi morszczynu są widełkowato roz-

widlone i posiadają pęcherze pławne, wypełnione powietrzem. Dzięki temu—morszczyn zachowuje w wodzie pozycję pionową, a wyrwany z podłoża — nie tonie, swobodnie unosi go fala.

Często w czasie tej przymusowej podróży roślina znajduje nowy dogodny punkt przyczepu i wtedy przytwierdza się doń bardzo mocno.

Wyrzucony przez morze na brzeg—morszczyn nabiera miejscami czerwono-fioletowego zabarwienia. Sprawia to właśnie stężony w komórkach roztwór jodu i bromu.

Wodorosty pobierają jod z wody morskiej. O jego potrzebie dla organizmu ludzkiego świadczy między innemi fakt, że z braku jodu mieszkańcy gór zapadają często na chorobę wola (zaburzenia w działaniu tarczycy). Jod ma wybitne własności bakteriobójcze. Powszechnie znana jodyna, używana do dezynfekowania ran, to alkoholowy roztwór jodu. Ma on też duży wpływ na działalność dokrewnego gruczołu tarczowego i stosowany jest od dość dawna przy zaburzeniach tarczycy, jako skuteczny środek.

Zawarty w glonach kwas alginowy tworzy liczne związki. Są one używane między innymi w przemyśle włókienniczym przy barwieniu tkanin i jako apretura.

Jakie Przyjęcie Miał Węgiel Kamienny

Nie ulega wątpliwości, że świat starożytny znał już węgiel kamienny. Podbiwszy Brytanię legiony rzymskie używały powszechnie węgla kamiennego. Znali węgiel i Chińczycy, o których pisał Marco Polo, iż posługiwali się węglem kamiennym przy wypalaniu słynnej porcelany.

Europa, znając węgiel, nie używała go, mając wielkie lasy do dyspozycji. Dopiero u schyłku 12 wieku zwrócono uwagę na konieczność wykorzystania węgla kamiennego.

Pierwsze kopalnie założyli w roku 1113 zakonnicy Augustianie w okolicy Limburga. W zagłębiu Ruhry rozpoczęto wydobywać węgiel w 14 stuleciu, zaś w zagłębiu Saary w roku 1429. Najstarsze prymitywne kopalnie węgla kamiennego miała Saksonia, gdzie węgiel wydobywano "sposobem domowym" już w 10 wieku.

W Anglii rozpoczęto wydobywanie węgla w 13 wieku w rejonie Northumberland i na wybrzeżu, dostając go do Londynu drogą morską. W roku 1306 król angielski Edward I na wniosek parlamentu zakazał używania węgla, jako opału szkodliwego dla zdrowia ludzkiego.

Ta sama historia powtórzyła się i we Francji, gdzie Henryk II również zakazał używania węgla kamiennego do topienia żelaza.

Bojkotowały węgiel również elegantki francuskie, gardzące "niecnym zapachem jakoby zgniłych jaj, wychodzącym z palącego się węgla." Wtórowali damom profesorowie Sorbony, określając węgiel jako trujący materiał opałowy.

W wieku 18 rozpoczęło się wydobywanie gazu z węgla. Twórcą przemysłu gazowego był Anglik Murdock, przyjaciel i współpracownik Watta, wynalazcy maszyny parowej. Ów Murdock w roku 1792 oświetlił pierwszy na świecie dom gazem, sfabrykowanym z węgla kamiennego.

Kiedy swój wynalazek Murdock przedstawił komisji parlamentarnej, wykpiła ona wynalazcę, nie mogąc uwierzyć, aby jego lampy gazowe mogły świecić bez knota. Słynny Walter Scott rzekł zjadliwie: "Dotychczas wiedzieliśmy, że dym może tylko zaciemniać, a teraz chcą w nas wmówić, iż dym może świecić" . . .

Mimo to, nie trwało długo, a dom Waltera Scotta również miał już światło gazowe.

Czerwony śnieg

Gdy biały śnieg pokryje ziemię, wypoczywającą w porze zimowej po ciężkiej, rodnej pracy wiosny, lata i jesieni, gdy mróz pomaluje szyby naszych okien przecudnymi deseniami f a n t a s t y c z n y c h liści lub kwiatów, patrzymy na to, jak na codzienne, zwykłe zjawisko. Rzadko przyjdzie nam na myśl, że te białe pola śniegowe, zaspy śnieżne , te fantastyczne rysunki na szybach, składają się z niezliczonych miliardów prawdziwych arcydzieł natury — z prześlicznych kryształków w nieskończonej liczbie form i kształtów.

Jedynie niepojęta w swej mocy natura potrafi, nie naruszając praw krystalizacji i łączenia się kryształków pod kątem 60 i 120 stopni, dziergać nieskończenie wiele przeróżnych form, tworzyć coraz to nowe kompozycje, arcymistrzowskie klejnoty, przy których blednąć muszą dzieła najlepszych jubilerów świata.

Badacze, którzy lat dziesiątki spędzili nad mikroskopami, przeglądając tysiące blaszek śniegowych, jedno m y ś l n i e stwierdzili, że nigdy dwóch jednakowych nie znaleźli. Piękne, a tak różnorodne kryształki śniegowe, oddąwna już zwróciły na siebie uwagę, badaczy i początki badań niwalnych (niwologia — nauka o śniegu) sięgają 16-go stulecia. Pierwsze odbitki kryształków śniegu drukował w Szwecji, w roku 1555-tym uczony biskup upsalski Olaus Magnus. Potem zajmowali się śniegiem liczni uczeni a w ich liczbie Polak B. Dobrowolski.

W teraźniejszych czasach badania nad śniegiem, a zwłaszcza nad wykorzystaniem go ekonomicznym prowadzi się w Kanadzie, Grenlandii i krajach skandynawskich. Wieloletnie obserwacje i badania pozwalają nam dziś na całkowite zestawienie typów płatków śnieżnych, na wyjaśnienie pochodzenia rozmaitych form i na ocenienie warunków atmosferycznych w jakich dane kryształki się tworzą.

Powstawanie jakiegokolwiek opadu uzależnione jest od ogólnych warunków atmosferycznych, a przede wszystkim od stosunku ciepłoty i wilgoci. Przy danej temperaturze może

się znajdować tylko pewna ograniczona ilość pary wodnej, gęstość bowiem gazów atmosfery tylko do pewnego stopnia może zrównoważyć prężność pary.

Gdy równowaga pary wodnej zostanie zachwiana prądem powietrza, obniża się panująca tam temperatura, albo następuje nadmierne przesycenie parą wodną, przy czym powstaje kondensacja czyli skraplanie się. Powstają drobniutkie kropelki wody, które, wchłaniając dalszą wilgoć, ustawicznie wzrastają i w końcu opadają ku ziemi na mocy ciężkości. Po drodze łączą się z innymi kropelkami i spadają na ziemię. Zależnie od temperatury i wilgotności niższych warstw powietrza, padają albo krople maleńkie (deszcz mgiełkowy), to znów większe, jako deszcz średni albo też jako deszcz gruboкroplisty.

Pierwsze zarodkowe kryształki lodu są niedostrzegalne, ponieważ ich znikomo małe rozmiary nie dadzą się uchwycić nawet przez mikroskop. Igiełki są również minimalnych rozmiarów, nieuchwytne i niewymierne, a widać je tylko z migotliwym blaskiem w mroźne, suche dni bezwietrzne.

Drobniutkie te igiełki lodu są o tyle zbadane, że wiemy o nich że są to cieniutkie laseczki, z jednej strony śpiczasto zakończone lub wycięte w formie jaskółczego ogona. Nie posiadają żadnych jamek ani kanalików wewnętrznych.

Kryształki w kształcie słupków należą do typu rzadko u nas napotykanego lecz o znacznie większych rozmiarach, tak, że częściowo zostały już zmierzone i w ogólnym zarysie zbadane. Są to słupki o podstawie sześciobocznej, zwężającej się z jednego końca; przybierają formę piramid, stożków, butelek, walców i tym podobnych przedmiotów. Przez słupki biegnie środkiem główna jamka wewnętrzna i obok niej kilka równoległych. Pozatem słupek jest spękany równolegle do biegu jamek czyli kanalików.

W normalnych warunkach powstają gwiazdki i blaszki śniegowe. Wedle konturów zewnętrznych można rozróżnić gwiazdki pojedyncze, rozbudowane poprzecznie, całkowicie wypełnione w formie blaszek wreszcie kombinacje blaszek i gwiazdek.

W porze wiosennej, kiedy temperatura bywa wyższa od zera, górą ciągną się warstwy wytwarzające jeszcze kryształki śniegu. Kryształki te wskutek ustawicznej cyrkulacji atmosfery raz po raz otrzymują fale ciepła i nadmiaru wilgotności i poczynają narastać na grubość, zatracając przejrzystość i płaską budowę zewnętrzną. Typ ten zowiemy gwiazdkami wiosennymi.

W podobnych warunkach tworzy się także grad, lecz ten, przebywając ciepłe warstwy powietrza całkowicie się obtapia i spada na ziemię w formie nieregularnych ziarnek i kulek.

Nierzadko zdarza się widzieć prześliczne, z niezrównaną symetrią zbudowane gwiazdeczki śniegu, szczególnie, gdy padają na czarny jakiś materiał, jak ubranie. Wtedy dopiero można rozróżnić przepiękne linie, promienie i połączenia między nimi. Wszystkie te giazdki składają się z drobniutkich kryształków, jak składają się z nich olbrzymie zaspy śnieżne i niezmierny biały całun zimowy, pokrywający pola, góry i doliny, kraje całe.

W krajach podzwrotnikowych nie znają wcale śniegu, jakkolwiek w najgorętszych nawet strefach na odpowiedniej wysokości panuje temperatura, w jakiej tworzą się śniegowe kryształki. Dlatego w krajach gorących, gdzie nie ma zimy w znaczeniu, w jakim pojmują ją ludy stref zimnych i umiarkowanych, można jednak widzieć szczyty wysokich gór pokryte śniegiem. Szczyty te znajdują się poza tak zwaną linią wiecznego śniegu, która jest w rozmaitej wysokości, zależnie od oddalenia od równika. Śnieg oddaje ludzkości znakomite przysługi, chroni bowiem w porze zimowej zasiewy rolników i pokrywając pola grubą powłoką, nie dopuszcza do wymarzania roślin. Dlatego po zimach, podczas których opady śniegu są nieznaczne, następują zwykle mniej urodzajne lata.

Niezmiernie ciekawym zjawiskiem przyrody jest śnieg czerwony. Zdarza się, że opady śniegu na jakiejś przestrzeni przybierają barwę czerwoną, powodowaną przez maleńkie ustroje roślinne, tak zwane glony.

O czerwonym śniegu wspominał już w starożytności Arystoteles. W roku 1760-ym znaleziono czerwony śnieg na górze świętego Bernarda, a angielski podróżnik i odkrywca, kapitan Ross, odkrył w strefie podbiegunowej pokład czerwonego śniegu głębokości dwunastu stóp na przestrzeni kilkudziesięciu mil kwadratowych. Próbki tego śniegu przywiózł kapitan Ross do Londynu, gdzie poddano je badaniom uczonych, którzy stwierdzili, że zabarwienie zostało spowodowane przez wspomniane glony, nie potrafili jednak orzec z jakich przyczyn i jaką drogą dostały się te roślinki do śniegu.

Drobniutkie te roślinki, podobne z budowy do wodorostów miewają zabarwienie czerwonawe, ceglaste lub brunatnawe z lekko zielonawym odcieniem, wskutek tego to, co nazywamy "czerwonym śniegiem", nie zawsze jest prawdziwie czerwone. Widok pokładu czerwonego śniegu jest niezmiernie ciekawy i oryginalny, a przy tym bardzo rzadki, co powoduje, że pojawienie się takiego śniegu bywało w dawnych czasach uważane za dzieło sił nadprzyrodzonych i napawało grozą współczesnych, aż do czasu, kiedy wiedza ludzka wyjaśniła przyczyny czerwonej czy czerwonawej barwy śniegu.

Szaty Ziemi

Zaiste, gdyby przy defiladzie światowej dawna Rzeczpospolita polska ziemiami przemasze-

rowała przed wysoką trybuną Pana Boga, to wzruszony tym widokiem wszechmocny Gospodarz świata darowałby jej wiele ciężkich przewinień.

Tak bowiem te ziemie polskie udane były w swym różnym postroju — każda miała swój odrębny wyraz, swoją niepożyczaną postawę, swoją barwę — razem tworzyły jakby wieniec, z defilujących łąk, lasów i łanów całej rubieży Polski ułożony.

Niechby się tak pokazała ziemia krakowska: chłopi w żupanach strojnych, pasach nabijanych, sukmanach białych z czerwonymi wypustkami; baby w czepcach wzorzystych, chustach krasnych, w gorsetach połyskujących; — dziarska młodzież na koniach z miotłami pawich piór... Niechby kielecka, sandomierska. w hetmańskich na ramionach płaszczach... Niechby ziemia łowicka, grająca wszystkimi barwami tęczy, iż zdaje się niebo z ziemią jedna... Niechby dalej kujawska, śląska, mazowiecka... Niechby na koniec podhalańska, niby las świecących smreków o białych skrzydłach cuch ... A niechby każda z tych ziem uderzyła w swój ton!... W gromadzie cisnących się koło trybuny aniołków, nastałoby (wiera) poruszenie, jak pośród druhen na weselu, kiedy muzyka zahuczy.

Ba — do niedawna ziemie niosły się w swoim honorze. Nie starzy są, którzy pamiętają, jak ubierali się ich dziadkowie, ojcowie, sami częstokroć z młodu ten zwyczaj chowali, nim ich nie pojęła, jak sąsiadów, ze swoją modą jarmarczna tandeta.

Że strój chłopów niektórych ziem miał w sobie iście królewską dostojność, to niech choćby jako potwierdzenie służy, iż Wyspiański genialną intuicją wiedziony, oddając do wystawienia teatrowi krakowskiemu dramat swój "Bolesław Śmiały", kazał króla Bolesława ubrać w chłopski z pod Krakowa strój...

Siedzi ten włodarz w wawelskim grodziszczu na ławie prostej, kilimem nakrytej, w żupanie chłopskim, w pasie nabijanym, jako kmieć możny, bogaty. I tak zapewne musiało być. Pojedno drzewiej był kmiet z kneziem — nim z czasem kmieta-oracza pod stopę, żelazem obutą, władniejące rycerstwo wzięło.

Później też częstokroć strój, który pan w dworcu zarzucał, przechodził w modę na wsi. Owe chazuki, gunie, czy sukmany zdobiły pierwszą modą (nim cudzoziemska ich nie usunęła) ramiona pańskie.

Także i z wojskowego onczesnego stroju coś się do wsi (przez udział chłopów w potrzebach wojennych) musiało dostać. Na przykład, po dziś na Podhalu, używana jest przez gazdów starych barania czapa uszata, suknem granatowym z wierzchu, albo czerwonym poszyta. Czapka ta — to hełm piechoty łanowej, w której z Podhala wielu "wybrańców" służyło.

Kiedy w postępie czasu ziemiaństwo, mieszczaństwo, rzemieślnicy przebrali się na czarno i szaro w ubrania międzynarodowe, to chłopi jeszcze w Polsce barwnością swych strojów dawnych zdobili świat. Jeszcze się kwietniły, wyznaczały kolorami ziemie, jak łany poszczególne wielkiego Gospodarstwa. — Lecz czad nierozumnego postępu, od miast, od fabryk zawierający, i po wsiach się wnet rozniósł.

Naprzód, pod miastami większymi mieszkający i mający, częsty z rynkiem, nie mówiąc już o robotach przy fabrykach, kontakt, zrzucili nielicujący niby z miastem swój strój, a przebrali się w rynkową tandetę.

Dalsze wsie, ziemie, jeszcze się trzymały. Lecz i tam — przez wyjazdy do Prus, Ameryki, przez wojsko itd., jął się ów "postęp" przeciskać. Coraz więcej zjawiało się po sumie przed kościołem "popanowanych".

Zamiast tę modę ich wykpić albo zgoła nie widzieć, poczęli się tak młodsi jak i starsi na tych "światowych" zapatrywać. I tu już Żydek usłużny, mający ucho czulsze niż radio na myśli chłopskie, dowiózł na jarmark kabatów, kitlów, kamizelek, ubrań wszelkich do wyboru, rozścielił je na stole, zachwala.

I oto już w niedzielę najbliższą pan Bartosz, kmieć z dziada i pradziada, paraduje w nowej marynarce, że niech się schowa pan pisarz z powiatu, a pan Wojciech, który w świtce chadzał w "grenatowym" pyszni się ubraniu.

Tak to już poszło... I różne się na ten przebiór złożyły przyczyny, nie jeno wyżej podane. Pono drogość materiału dawnego, a taniość tandety, dogodność większa przy robocie itp. W rzeczy, poszło po ziemiach jak epidemia — strój honorny ginie lub zginął doznaku — gaśnie też przez to barwny obraz Polski, który ją przed światem całym i Bogiem widniał.

Jak Ludzie Oswoili Się z Ogniem

Obyczaj podtrzymywania niegasnącego ognia jest jednym z najstarszych na ziemi. Wiele dziesiątków tysięcy lat temu ludzie nie umieli rozniecać ognia. Nie krzesali oni ognia, lecz znajdowali go tak, jak teraz znajdują drogocenne kamienie.

Nic dziwnego, że strzeżono wówczas ognia, jak skarbu. Gdyby był zgasł, ludzie nie wiedzieliby skąd wziąć nowy.

Zdarzyło się, że piorun zapalał drzewo. Ludzie ze strachem patrzyli na ognistego zwierza, który pożerał drzewo, łamiąc z trzaskiem konary i zlizując językiem korę. — Bali się podejść bliżej, ale nie chciało się im odchodzić: w zimną noc ciepło było i wesoło w pobliżu płonącego drzewa.

Człowiek pierwotny był istotą odważną. Nieraz musiał walczyć z ogromnym, kosmatym mamutem, z potężnym niedź-

wiedziem jaskiniowym. Znaleźli się nareszcie śmiałkowie, którzy nie ulękli się zbliżenia do gasnącego ognia.

Nie wiemy, kto pierwszy zdecydował się pochwycić gorejącą gałąź i przynieść tę osobliwą zdobycz do jaskimi. Być może, że uczynił to nie jeden człowiek, lecz kilku w różnych miejscach.

Jakkolwiek to było, znaleźli się odważni przedsiębiorczy ludzie, którzy oswoili ogień tak, jak oswaja się dzikie zwierzęta.

Wynalazek Edisona, który sporządził pierwszą lampę elektryczną jest niczym w porównaniu z tym, czego dokonali ci pokryci sierścią, długoręcy, krzywonodzy ludzie.

Jaskrawy ogień oświecił jaskinie i ziemianki ludzi pierwotnych. Ale minęło jeszcze wiele tysięcy lat, zanim ludzie nauczyli się rozpalać ogień.

Z chwilą gdy człowiek nauczył się rozpalać ogień, mógł naniu z tym, czego dokonali ci już nie obawiać się, że go utraci. Gdy burza lub ulewa gasiły ognisko, zawsze można było rozpalić nowe. Ale długo jeszcze płonęły w świątyniach nie gasnące ognie, przypominające te czasy, kiedy ludzie nie umieli rozniecać ognia, kiedy był on rzadką, a drogocenną rzeczą.

Wydaje się to bardzo dziwne, ale najpierwotniejszy sposób krzesania ognia zachował się aż do naszych czasów: ludzie pierwotni rozniecali ogień za pomocą tarcia jednego kawałka drzewa o drugi; my również zapalamy ogień za pomocą tarcia zapałki o pudełko.

Jest jednak różnica, i to bardzo duża. Zapalenie zapałki jest sprawą jednej chwili.

Dla zapalenia kawałka drzewa natomiast, nawet bardzo suchego, trzeba się pomęczyć z pięć minut, albo i dłużej. Przy tym trzeba umieć to zrobić. Zapałkę zapali każdy, ale spróbujcie rozpalić ogień sposobem pierwotnym!

Światowy Przemyt Diamentów

Korespondencje z Johannesburga (Afryka Południowa) podały, że w okręgu miasta Kimberley, okolicy posiadającej kopalnie dianmentów, zostały odkryte nowe i bogate pola diamentowe. Odkrycie to zaostrzy niezawodnie apetyt międzynarodowych przemytników tych cennych kamieni, zgrupowanych w dobrze zorganizowane związki i przysporzy kłopotów władzom walczącym z kontrabandą.

Istotnie ucieczka diamentów z Afryki, idąca różnymi drogami, dokonuje się z wielką szkodą granic celnych. W angielskiej Izbie Gmin został złożony raport, który wykazuje, iż przez granice Sierra Leone, angielskiej kolonii zachodnio-afrykańskiej, przemycono za 2 biliony diamentów. Kontrabanda w tym kraju jest łatwa, ponieważ pomiędzy Sierra Leone a Gwineją z jednej strony i Liberią z drugiej, pas graniczny leży w bezludnej i pustynnej okolicy.

W Monrovia, stolicy niezależnej Liberii, potajemny przewóz diamentów i handel nimi dokonuje się na wielką skalę. Czarni tubylcy używani w tych celach, w krótkim czasie robią majątki.

Przemycane kamienie wędrują do Stanów Zjednoczonych. New York jest najważniejszym światowym rynkiem diamentów. Naturalnie, walka wydana kontrabandzie jest bardzo energiczna, pomysłowa i wielokrotnie uwieńczona świetnym zwycięstwem. Np. w roku 1951 przeszło 400 milionów diamentów zostało skonfiskowanych. Łatwiej jest wykryć wielki przewóz niż drobne, codzienne ucieczki klejnotów. Amerykański Wydział Walki z Przemytnictwem stwierdza pesymistycznie, iż 30 tysięcy marynarzy codziennie zawija do portu nowojorskiego lub z niego odpływa—a każdy z nich może przewieźć pewną ilość diamentów.

Pomysłowość przemytników jest niewyczerpana, znajdują oni coraz to nowe sposoby, zmylenia czujności celników: wydrążone laski, cygara, szczoteczki do zębów, podwójne dna — wszystko to są znane i niemodne sztuczki. Bardziej interesujący był następujący wypadek: Na granicy pewien podróżny ubrany w sutannę, pobożnie zawsze czytał brewiarz i zdarzyło się, że ktoś go potrącił, brewiarz z impetem wypadł mu z rąk i stuknął o kamienną posadzkę .. posypała się garść diamentów! Był to przemytnik, który długi czas przewoził spokojnie powierzone mu drogocenności. Bogatego połowu dokonała amerykańska policja w 1951 r. na nowojorskim lotnisku. Obywatel amerykański, Lejzor Weittman, wiózł w obcasach swego obuwia ilość diamentów obliczoną na sumę nie mniej ni więcej tylko 100 tysięcy dolarów. Na tym jeszcze nie koniec, w nocy zrobiło mu się niedobrze, dostał młości i zaczął wymiotowa .. diamen t a m i, które połknął przed przybyciem na lotnisko. Okazało się, że miał w żołądku cennych kamie na 175 tysięcy dolarów!

Sztuka Życia

Jedną z największych sztuk w życiu jest zdobywanie zaufania otoczenia. Oto garść wskazówek, które zastosowane w praktyce mogą ułatwić zdobycie takiego zaufania.

Gdy inni nam się zwierzają, słuchajmy cierpliwie, nie starajmy się ich "zagadać". Zwierzenie, to przejaw zaufania.

W toku rozmowy przestrzegajmy zasad dyplomacji, nie pouczajmy i nie starajmy się wychowywać innych. Możemy być przyjaznymi "dyplomatami," a jednak szczerymi i życzliwymi.

Gdy ktoś nam udziela rad, przyjmujmy je uprzejmie, niezależnie od tego, czy do rady zastosujemy się, czy nie. Rubasznie czy niegrzecznie odrzucenie z miejsca rady robi złe wrażenie i sprawia osobie radzącej przykrość.

Pamiętajmy zawsze o wyświadczonej nam grzeczności i starajmy się przy okazji odwzajemnić. Jednostronne przyjmowanie grzeczności — świadczy o egoizmie.

Starajmy się pamiętać daty imienin, urodzin, jubileuszów naszych przyjaciół i choć karteczką z życzeniami okażmy im swój sentyment. Taki drobny pozornie gest jest przez zainteresowane osoby wielce ceniony i pozostaje u nich w pamięci.

Idąc z wizytą, postarajmy się przynieść gospodarzom jakiś choćby niekosztowny prezent, jak bukiecik kwiatów czy cukierki. Prezentu takiego oczywiście nikt nie wymaga, ale sprawia on obdarowanym wielką przyjemność, a tym samym wywołuje u nich poczucie wdzięczności, w ślad za którym idzie zwiększone zaufanie.

Nie popadajmy w niezdrową przesadę, nie starajmy się innym imponować, nie okłamujmy ich. Pamiętajmy, że otoczenie pragnie nas lubić i cenić nie za to, czym nie jesteśmy, lecz za to, czym jesteśmy.

Nie wprowadzajmy w kłopot znajomych i przyjaciół wygórowanymi prośbami, których oni spełnić nie mogą.

Znajdując się w towarzystwie, nie strońcie od innych, nie separujcie się, lecz bierzcie udział w rozmowie, okazując iż macie poczucie humoru, że potraficie sami żartować. Człowiek towarzysko wyrobiony ma większe zaufanie otoczenia, niż sobek czy samotnik.

Bądźmy słowni i dotrzymujmy przyjętych na siebie zobowiązań. Nic tak innych nie zraża, jak dowód, że na nas nie mogą polegać.

Nałóżmy sobie kaganiec milczenia i choćbyśmy mieli ku temu skłonność, nie obmawiajmy innych. Plotka, to zatruta broń. Nigdy nie wiadomo, kiedy ostrze jej przeciw nam się skieruje.

Tajemnica Starego Miasta

Bezcenne zabytki Starego Miasta zniszczyli hitlerowcy, pociski rozpruły od dachów aż po partery domki na Piwnej, Podwalu i Świętojańskiej, "Vernichtungkommando" dokonało ostatecznego zburzenia, wysadzając w domach stropy piwnic, a w kościołach krypty. Zwały gruzów przykryły rozwarte czeluście.

Dopiero po rozpoczęciu odbudowy Starego Miasta, Katedry i Zamku, po usunięciu gruzów odsłonięte zostały podziemia, piwnice i krypty ukryte dotąd w głębi fundamentów.

Warszawa średniowieczna w obrębie swych murów obronnych, była gotycka i gotyckie też były podziemia jej wszystkich budynków.

Podziemia Starej Warszawy podzielić możemy na 3 grupy: wojskowe, a więc w dzisiejszym znaczeniu — schrony i magazyny; handlowe i prywatne — składy i piwnice pod mieszczańskimi kamieniczkami oraz sakralne — katakumby i krypty, w których składano zwłoki dostojników Kościoła, panujących i różnych dygnitarzy.

Wszystkie te podziemne piwnice i lochy były bardzo głębokie, posiadały dwie, a czasami trzy kondygnacje. Często właściciel kamieniczki, bogacąc się, dokupywał sąsiednią posesję i łączył piwnice. Bywało i tak, że poszerzano i rozbudowywano piwnice, wychodziły więc one poza kompleks budynków później zapomniano o nich, lub zamurowywano je, jednym słowem stan podziemi ulegał ciągłym zmianom.

W XV i XVI w. pożary często niszczyły kamieniczki, właściciele rozbierali je i budowali inne. Kamienice ginęły, ale ich piwnice pozostawały. Kiedy w VII w. gotycka stolica staje się barokową, wówczas barokowe domy stoją na gotyckich piwnicach.

Ciekawym przykładem bogato rozbudowanych podziemi jest kościół po-pijarski, gdyż rozszerzając się objął on przestrzeń, na której przed tym stały stare, średniowieczne kamieniczki.

Podczas odbudowy tego kościoła z r. 1951 natrafiono na piękne piwnice gotyckie, które nie nosiły charakteru sakralnego, były to raczej piwnice użytkowe. Dlaczego tego rodzaju piwnice znalazły się pod kościołem wyjaśnia nam historia.

Kościół, który dziś nazywamy Najśw. M. P., albo po-pijarskim, zbudowany został w XVII wieku.

Na fundamentach i piwnicach otrzymanych i kupionych średniowiecznych domów wzniesiono mury kościoła. Przekonano się o tym obecnie, gdy odbudowując świątynię, odsłonięto wielkie gotyckie piwnice. W sprawozdaniu omawiającym historię odbudowy kościoła czytamy: Trzy kondygnacyjne piwnice jezuickie od ul. Św. Jańskiej noszą charakter gotycki, na poziomach drugim i trzecim (ten ostatni nie jest jeszcze całkowicie odkopany) natychmiast dwie kondygnacje piwnicze od Kanonii stanowią już zwartą i przemyślaną konstrukcję architektoniczną, w której trzy krypty poziomu górnego wspierają się na dwóch pełnych lukach poziomu dolnego.

Jak z tego nieodparcie wynika, układ piwnic nie odpowiadał planowi poziomemu kościoła. Wiele z nich wychodzi poza fundamenty i znajduje się pod ul. Świętojańską oraz pod wąską uliczką oddzielającą kościół Jezuitów było takie, jak większości kościołów miejskich. Ponieważ świątynia ta nie posiadała swego cmentarza, więc w piwnicach jej chowano zwłoki zakonników oraz niektórych dobrodziejów.

Zielona fasolka zachowa ładny kolor, jeśli do gotowania dodamy szczyptę sody do pieczenia. Soda sprawi, że fasolka ugotuje się w krótszym czasie.

Najdłuższa Rzeka Świata

Z miejscowości San Lorenzo, położonej w Andach peruwiańskich, wypływa rzeka-olbrzym, rzeka cudowna. Według legend niektórych plemion indiańskich Amazonka, licząca 5,500 km. długości, nie jest najdłuższą rzeką świata, długością ustępuje Mississippi i Nilowi, posiada jednak największe na świecie dorzecze wynoszące 7,5 miliona kilometrów kwadratowych i największe ilości wody (przepływa nią 120 tysięcy metrów sześciennych na sekundę).

Pierwotnie marynarze rzekę nazywali Rio Santa Maria de la Mar Dulce, lub też w skrócie Mar Dulce — to znaczy słokie morze, bo wody jej wdzierają się w głąb oceanu na odległość 300 km. nim staną się słone. Co do obecnej nazwy zdania są podzielone: niektórzy twierdzą, że jeden z podróżników hiszpańskich walczył nad brzegami z plemieniem Amazonek (szczepy indiańskie zamieszkujące ten rejon też miały własną legendę o plemieniu Amazonek), drudzy twierdzą, że nazwa ta pochodzi od staroindiańskiej nazwy Amassona, co w jednym z narzeczy indiańskich oznaczało "niszczyciela łodzi".

Liczne dopływy, same ogromne rzeki, jak Rio Negro, Madeira, Tapajos i wiele, wiele innych zasilają rzekę - olbrzyma. Woda w niektórych z nich różni się znacznie swym kolorem od wody samej Amazonki, co wywołuje wrażenie zmieniania przez wodę koloru. Bogactwa rzeki są niezmierzone, ilość gatunków ryb w niej ocenia się na 500 do 2,000. Są tam żarłoczne piranha, zbiegające się gdy tylko poczują krew w wodzie. Są ogromne węgorze elektryczne, wytwarzające prąd o napięciu do 500 wolt. Jest jeszcze wiele, innych — niektóre z nich nawet dokładnie niezbadane.

Pierwszym białym, który odkrył Amazonkę, był Vincent Pizon w 1500 r. Wiele innych wypraw usiłowało zbadać rzekę-olbrzyma, na skutek jednak dużych odległości, niemożności odpowiedniego wyposażenia wypraw, rezultaty nie były ciekawe i ograniczały się tylko do opisów. Koniec XIX wieku i początek XX przyniosły szereg wypraw, badających dokładnie już i Amazonkę i jej dorzecze. Najważniejszymi z nich były wyprawa brazylijskiego generała Rondon (1913—1914). Rondon sam półkrwi Indianin, słynny jest w Brazylii dzięki temu, że poznał wszystkie plemiona indiańskie zamieszkujące ten kraj. Mianowany głównym opiekunem Indian dążył do zorganizowania służby ochrony Indian na stopie jak najbardziej pokojowej — co po wielu latach przyniosło nieoczekiwane rezultaty. Nawet najbardziej wojownicze plemiona indiańskie, zamieszkujące obszary na południe od rzeki Amazonki w swych rezerwatach, nie przejawiają wojowniczości w stosunku do białych, gdy ci nie dają im do tego powodu.

W roku 1919 zorganizowano wyprawę Fleminga, w parę lat później wyrusza specjalna wyprawa Carnegie Museum. Najgłośniejszą z wypraw zorganizował angielski pułkownik P. W. Fawcett w roku 1925. Fawcett wyruszył z Cuiaba (stolicy stanu Mato Grosso) na północ z nadzieją dotarcia do Amazonki wzdłuż rzeki Tapajos. Okolice przez które miała przejść wyprawa, były zamieszkałe przez zupełnie nieucywilizowane plemiona indiańskie Xingu, z którymi Fawcett miał nadzieję jakoś sobie poradzić. W czasie wyprawy Fawcett zaginął. Wieloletnie poszukiwania nie przyniosły rezultatów. Jeszcze do tej pory organizuje się wyprawy, które by mogły wyjaśnić zagadkę zaginięcia Fawcetta. Prawdopodobnie zginął on w utarczce z Indianami.

Gdy leci się samolotem nad dorzeczem Amazonki (jest to poza wodą jedyny tam środek lokomocji) puszcza tropikalna przedstawia się jak ogromne bezkresne zielone morze. Morze to od czasu do czasu jest przecięte wijącą się wstęgą rzeki, czy rzeczki i znowu następuje bezkresna zieleń. Z wysokości, na jakiej szybuje samolot, nie widać oznak najmniejszego ruchu, wszystko wydaje się zamarłe. W samej puszczy trwa zacięta walka roślinności — drzewa pną się do góry, do słońca, jak najwyżej.

W samym sercu tropikalnej puszczy, w miejscu gdzie do Amazonki wpada jej dopływ Rio Negro, leży stolica stanu Amazonas miasto Manaus. Niegdyś i ono przeżyło swój okres świetności — swego rozkwitu. Niezbyt długo trwał ten okres, przypadł na koniec ubiegłego stulecia i początek obecnego, a spowodowała go gorączka kauczuku. Wyroby z gumy znane już były Indianom na długo przed przybyciem białych kolonizatorów. Używali oni okryć i butów robionych z kauczuku, a nawet uprawiali pewien rodzaj gry w piłkę gumową. Przez długi okres czasu wiedziano o gumie, nie znajdowano jednak dla niej użycia praktycznego. Dopiero odkrycie procesu wulkanizacji, a zwłaszcza wynalazek samochodu i konieczność wyrobu opon postawiły gumę wśród jednych z najważniejszych surowców. Wtedy "hevea brazilienses" — jak brzmi naukowa nazwa drzewa gumowego rosnącego w dorzeczu Amazonki — awansowała do roli najcenniejszej rośliny.

Gdy w roku 1880 eksport kauczuku z Brazylii wynosił zaledwie 7 tysięcy ton, w roku 1887 wzrósł już do 17 tysięcy. W roku 1901 wyniósł już 35 tysięcy ton — co przedstawiało 30% całego eksportu brazylijskiego.

Wysokie ceny kauczuku na rynkach światowych utrzymy-

wały garstkę właścicieli plantacyj, kupców i zgraję awanturników, którzy napłynęli z niemal całej południowej Ameryki. Niewielki dotąd port Belem u ujścia Amazonki osiągnął cyfrę 170 tysięcy mieszkańców. Do samego Manaus zaczęły dochodzoć statki oceaniczne. W sercu tropikalnej puszczy, w Manaus, wybudowano gmach opery. Sprowadzano z Paryża, z Włoch, Londynu najsłynniejszych artystów europejskich.

Nic nie wskazywało na to, by gorączka gumowa miała się kiedykolwiek zakończyć. Jednak ci, którzy dotąd płacili za kauczuk każdą cenę, postanowili działać. W końcu XIX wieku Anglicy wydostali z dorzecza Amazonki sadzonki drzew gumowych i zasadzili je w Kew Garden w Londynie. Po wychowaniu tam roślin przewieziono je dalej na Malaje i Cejlon, gdzie zaczęto przygotowywać tereny pod racjonalne plantacje drzew gumowych.

Krach w Brazylii nastąpił w roku 1912. Ogromne plantacje Dalekiego Wschodu zaczęły dostarczać kauczuku na wszystkie rynki świata. Uciekli poszukiwacze fortun, by szukać innych łatwych okazyj na południu Brazylii. Zamknięto operę w Manaus. Całe dzielnice w miastach pustoszały, domy powoli zaczęły rozpadać się. Wśród ruin na nowo powstała puszcza.

W roku 1954 do portu w Santos przybyły dwa okręty japońskie, które przywiozły z dalekich Malajów do Brazylii ładunek kauczuku. Tak rozwiał się brazylijski sen kauczukowy.

Wybór Żony

Sławetny Bartosz gdzieś tam w małym mieście.
W średnim już wieku i napół siwawy,
Lecz jeszcze czerstwy i żwawy,
Chciał się ożenić nareszcie.

Miał on swój domek na rynku,
Kawał roli, sklep do szynku,
Przy tym grosz obfity,
Więc na męża wyśmienity.

Szukał małżonki, a że jak to bywa,
Nigdy na takim towarze nie zbywa,
W bliskości siebie, bez łamania głowy,
Wynalazł sobie dwie wdowy...

Jedna z nich była młoda, czuła, rzewna,
Druga dojrzalsza, lecz na żonę pewna:
Trudny więc wybór i wielkie kłopoty...

Tymczasem wdówki, z przymiloną minką,
Bawiły się jego czuprynką.
Młodsza go chciała mieć młodszym, nadobnym,
A starsza więcej do siebie podobnym:

Wciąż mu więc z głowy włos po włosie rwały —
Jedna — czarny, druga — biały.
Aż go nakoniec ten żart zeszpecił,
Że łysą głową jakby dynią świecił...

— "Ho, ho! — tak z gniewnym ozwie się zapałem —
Jeszcze bez żony, a już wyłysiałem!
Cóż będzie, gdy się ożenię!"

Nie, nie bądź dudkiem, Bartoszu!
"Bądźcie mi zdrowe, kłaniam uniżenie!"
Baby zostawił na koszu.

Franciszek Morawski.

Martwe Globy

Badanie przyrody planet jest rzeczą trudną, zwłaszcza jeżeli zakrywa je warstwa nieprzejrzystych obłoków atmosferycznych. Toteż głównie oparto się tu na danych, zdobytych za pomocą "termometru planetarnego", który pozwala mierzyć promieniowanie cieplne wydzielane przez planety.

Wyniki są dość nie pocieszające dla tych, którzy by chcieli widzieć w naszym układzie planetarnym światy pełne życia, albo też globy o bogatej przeszłości, czy też przyszłości. Oprócz naszej ziemi, na której pleni się bujnie życie w różnorodnych przejawach, planety są to globy albo "przegrzane" przez Słońca, jak Merkury i Wenus, albo "wymrożone" przez próżnię międzyplanetarną, jak Jowisz, Saturn, Uran, Neptun, i Pluton. Nawet Marsa wypada zaliczyć raczej do globów zimnych, na których dominują ostre mrozy. Średnia bowiem temperatura tej planety wynosi minus 15 C, gdy na Ziemi mamy plus 14 C.

Powierzchnie planety "żyją" głównie ciepłem promieni słonecznych, klimat ich jest więc przede wszystkim zależny od odległości od Słońca.

Merkurego, pozbawionego atmosfery, uwijającego się w pobliżu Słońca, nazwano planetą "wiecznego żaru i mrozu". Jedna bowiem jego strona zwrócona stale ku Słońcu jest prażona promieniami bliskiego Słońca, średnio 7 razy intensywniej, niż Ziemia. Druga natomiast półkula, do której nigdy nie zagląda Słońce, jest wymrożona stale prawie do absolutnego zera, tj. niemal do: — 273 C.

Planeta Wenus, dwa razy intensywnej naświetlana przez Słońce, aniżeli Ziemia, jest nagrzana za tamtejszego dnia do temperatury ponad 100° C, nocą zaś wykazuje temperaturę plus 50° C.

Inne planety, dalsze od Słońca, a więc bardzo skąpo przez

nie ogrzewane, są — ponad wszelką wątpliwość — domeną ostrych mrozów, od — 140° C do — 210 ° C, kolejno od Jowisza do Plutona. Są to oczywiście globy martwe. Nic w tym dziwnego skoro Jowisz jest 25 razy, a Pluton 1,700 razy słabiej ogrzewany, aniżeli Ziemia. Powierzchnie ich są skute grubą skorupą lodu (prawdopodobnie metanowego i amoniakowego) i takimi pozostaną w przyszłości, bowiem klimat planet układu słonecznego jest już ustalony na długie okresy czasu. Zależny jest on od wydajności cieplnej Słońca, które wy dziela z siebie równomiernie od paru miliardów lat energię promienistą i będzie ją jeszcze nadal w podobny sposób przez dalsze miliardy lat produkowało.

Po upływie wielu miliardów lat, gdy zapas energii Słońca wyczerpie się, wówczas i nasza Ziemia będzie zaszeregowana do wymrożonych, martwych globów. Według wybitnego współczesnego astrofizyka Bethe'a, nastąpi to najpóźniej za ..?18 miliardów lat.

Świat Morskich Głębin

W otchłaniach morskich świat zwierzęcy jest bardzo nie podobny do reszty stworzeń morskich. Odrębność ta tłumaczy się przystosowaniem tych istot do warunków, jakich nie ma w żadnem innem środowisku. Oto najważniejsze z warunków charakteryzujących głębiny morskie: wieczna ciemność, grobowa cisza, stała temperatura zbliżona do zera i potworne ciśnienie.

Dno głębin morskich jest pokryte miękkim delikatnym mułem, często nie jest równe, ale lekko faliste. Niema tu roślinności, bo niema światła. Temperatura wód głębinowych jest stała: nie zależy ona ani od pory roku; ani od żadnych innych czynników.

W tych otchłaniach morskich woda zachowuje niespotykaną nigdy w innych warstwach ciszę — nie ma prądu, ani jakichkolwiek bądź ruchów czy drgań. Jest to królestwo absolutnego spokoju.

A jednak i tutaj istnieje życie zwierzęce i w dodatku jeszcze bardzo ruchliwe. W przeciwieństwie do ciszy grobowej, panującej w środowisku wodnem, cały świat zwierzęcy jest opanowany, a raczej wprost opętany niesamowitym ruchem.

Życie tych zwierząt polega na bezlitosnej walce. Każdy gatunek ma swego nieubłaganego wroga: wszystkie one wzajemnie się pożerają. Żadne nie jest pewne, czy jutro nie zostanie połknięte.

Ten świat wojowniczych obywateli wód głębinowych jest królestwem rozbójników, piratów i bandytów. Najdrobniejsze, a więc najsłabsze z tych zwierząt, którym już nic nie pozostaje do pożarcia, żywią się padliną trupów zwierzęcych, opadających na dno.

Można bez przesady zaryzykować twierdzenie, że co do bezpieczeństwa istnienia, życie w głębinach morza jest niczem innem jak istnym piekłem.

Włoski przyrodnik Digioli zapoznawszy się ze zwierzętami żyjącymi na dnie morza Śródziemnego na głębokości 400 do 500 metrów stwierdził, że gatunki ich pochodzą częściowo ze środowiska przybrzeżnego, częściowo zaś z większych głębin. Jedne i drugie uległy znacznemu przeobrażeniu w porównaniu z gatunkami, od których pochodzą.

Najgłębiej żyjący świat podwodnych piratów obejmuje prawie wszystkie główne typy zwierząt morskich. Są tam nieruchome jamochłony, są jamochłony ruchome jak n. p. meduzy. Prócz tego spotykamy tam mięczaki, jak ślimaki, głowonogi, rozmaite skorupiaki, a wreszcie bogaty wybór dziwacznych ryb z ogromnemi oczyma i świecącym ciałem.

Całe to społeczeństwo nie żyje dowolnie, gdzie kto chce, ale gromadzi się w "swoje kółka". We wszystkich tych kółkach panuje wspólne prawo wzajemnego pożerania się.

Pojedyńcze skupiska zwierząt są przedzielone dużymi przestrzeniami dna, zupełnie pozbawionymi wszelkiego życia tak, że poszczególne skupiska nie komunikują się z sobą — żyją, a raczej wiecznie walczą .. ale tylko w swoim gronie, nie sięgając do skupisk sąsiednich.

Trudno znaleźć sobie łup wśród ciemności nocnych, panujących na wielkich głębinach. Dlatego natura obdarzyła ich mieszkańców ogromnemi oczami.

Oprócz tego niektóre zwierzęta głębinowe wydają światło, mają własność świecenia ciałem lub jego częściami. Głowonogi, skorupiaki i niektóre ryby lśnią różnokolorowym światłem, rzucając je w dowolnym kierunku. Są takie gatunki, które w miarę potrzeby mogą dowolnie rozporządzać światłem: mogą je gasić i zapalać, są i takie, które świecą stale.

Pewne ryby, żyjące w Oceanie Indyjskim, mają oprócz wielu małych organów świetlnych rozrzuconych po ciele, wielkie lampy rozmaitej budowy wytwarzające, zależnie od gatunku, światło niebieskie, zielone lub czerwone.

Właściwość świecenia ma podwójne znaczenie: w ten sposób zwierzę oświetla sobie drogę w poszukiwaniu zdobyczy oraz przyciąga do siebie osobniki tego samego gatunku, ale odmiennej płci w celach seksualnych. Samiec i samica jednego gatunku poznają się według jednakowego kształtu i barwy świateł.

Obok zwierząt, zaopatrzonych w doskonałe różnobarwne "latarki" istnieją osobniki upośledzone — zupełnie ślepe. Żywią się one przygodnie napotkanym pokarmem, przeważnie zaś trupami lub ich resztkami. Należą do nich niektóre ryby, skorupiaki i głowonogi.

Najgłębszym miejscem wszystkich mórz są wody Oceanu Spokojnego koło wysp Kurylskich na północny wschód od Japonii. Dno tutaj sięga głębokości 8,600 metrów.

Przed wojną zbadano inną głębię do 6,000 metrów, mianowicie koło przylądka Zielonego na zachód od wybrzeży afrykańskich. Znaleziono tam zwierzęta podobne do opisanych.

40,000 Ludzi Rocznie Ginie Od Żmij

Międzynarodowa Organizacja Zdrowia ogłosiła wyniki swych badań w sprawie wypadków śmierci wskutek ukąszenia żmij. Okazało się, że rocznie ponad czterdzieści tysięcy osób pada ofiarą żmij. Raport zaznacza, że zebrane przez specjalną komisję dane statystyczne nie obejmują wszystkich śmiertelnych wypadków ukąszeń, gdyż co do Afryki nie ma w ogóle danych, jak również co do Rosji sowieckiej czy Chin. Badania te objęły tylko połowę ogólnej ludności świata.

Zebrane materiały wykazują, że najwięcej jadowitych ukąszeń jest w Azji, gdzie rocznie między 25-30 tysięcy osób pada ich ofiarą. Na południową Amerykę przypada 3-4 tys. śmiertelnych wypadków rocznie, a na północną i środkową Amerykę 300—500, podczas gdy w Europie jest ich zaledwie 50.

Raport Międzynarodowej Organizacji Zdrowia podaje, że istnieje ogółem koło 2,500 rodzajów żmij, dzielących się na 13 rodzin. Jedynie około 200 gatunków jest jadowitych. W Europie jest tylko 6 gatunków jadowitych żmij, z których najgroźniejsza jest żmija piaskowa, spotykana w krajach Morza Śródziemnego. W Środkowej Europie należy do jadowitych żmija pospolita, której trzy odmiany są spotykane — górska, pieczarowa i leśna.

Najwięcej ofiar jest co roku w Indiach, gdzie ilość śmiertelnych ukąszeń sięga 10-15 tys. Na drugim miejscu jest Brazylia z około 2,000 wypadków rocznie. W Stanach Zjednoczonych jest około 35 gatunków jadowitych żmij — najniebezpieczniejsza z rodziny grzechotników — i około 50 ofiar rocznie. W Europie najwięcej ofiar jest we Francji (22).

Do najgroźniejszych żmij zaliczona jest naja, często spotykana w Egipcie, której jad działa bardzo szybko, i gabon w lasach dziewiczych zachodniej Afryki, której ukąszenia powodują głębokie rany i prawie natychmiastową śmierć.

Nieliczne są kraje, gdzie nie ma żmij jadowitych. Do nich należą tereny Arktyki i Antarktyki, Islandia, Irlandia, wyspy Shetland, wyspy Polinezyjskie, Madagaskar, Nowa Zelandia, wyspy Azorskie i Kanaryjskie.

Bogactwa Naturalne Belgijskiego Konga

Kongo belgijskie dzięki mądrym reformom i życiowemu podejściu do Murzynów, stabilizacji gospodarczej oraz ogromnemu bogactwu naturalnemu stało się krajem mlekiem i miodem płynącym.

Problem czarnych nie istnieje, bo cieszą się oni zupełną swobodą i żyją dostatnio, nikt z nich nie ma prawa głosu a kraj jest rządzony liberalnie choć pewną ręką. Obok 12 milionów tubylców ze szczepu Bantu i Pigmejów, żyje tu 20,000 białych. Porty są przepełnione statkami i towarami.

Eksport i import wzrósł czterokrotnie od czasu ukończenia wojny. Miasta i fabryki wyrastają jak grzyby po deszczu. Masowo buduje się domy wyposażone w łazienki i urządzenia klimatyczne.

W ciągu siedmiu lat miasto Leopoldville, liczące 5,000 białych i 80,000 czarnych, rozrosło się do tego stopnia, że dziś liczy 12,000 białych i 300,000 Murzynów. Miasto posiada wspaniałe asfaltowe ulice, rozległe skwery, luksusowe hotele oraz stadion sportowy na 95,000 widzów. Kelnerzy, pracujący w restauracjach, posiadają nierzadko wspaniałe limuzyny angielskie i amerykańskie.

Władze belgijskie wcale nie dążą do zbytniej emancypacji i oświecenia mas, lecz do tego, by stworzyć im dostatek. Żaden czarny nie może opuścić kraju, kontakt z krajami sąsiedniemi nie istnieje, gdyż według zdania gubernatora łączność ze światem zewnętrznym działa tylko demoralizująco na czarnych. Żaden biały nie może osiedlić się w kraju nie posiadając trzyletniego kontraktu pracy lub też 1,000 dolarów w gotówce.

Szkolnictwo i oświata są w rękach misjonarzy, którzy dążą raczej do tego, by czarnym dać elementarne wykształcenie i fach do ręki. Milion dzieci uczęszcza do szkół misyjnych.

Okręg Katangu pokrywa 60 procent światowego zapotrzebowania uranu, 75 procent kobaltu, 80 procent brylantów, 10 procent cyny i 8 procent miedzi. Wywóz tych minerałów daje roczny dochód w wysokości 250 milionów dolarów.

Daje się odczuć brak siły roboczej, to też władze otaczają czarnych troskliwą opieką, budują dla nich nowoczesne domy i osiedla i starają się o dobre warunki pracy.

Nie ma mowy o wyzysku czarnego robotnika. Dostatek, w jakim żyje, nie stwarza korzystnych warunków dla infiltracji komunizmu, chociaż Kreml czyni duże wysiłki, by w tym kraju utworzyć swoje komórki i rozpocząć destrukcyjną robotę. Zdaje się jednak, że mu się to nie uda.

Produkcja Banknotów

Pewien dziennikarz amerykański otrzymał pozwolenie zwiedzenia państwowej drukarni banknotów w Washingtonie i opisuje swoje wrażenia i spostrzeżenia z wycieczki do tej je-

dynej w swoim rodzaju fabryki pieniędzy.

W podziemiach olbrzymiego gmachu zobaczył jakiegoś na pół rozebranego, zalanego potem robotnika, który rzucał pliki zużytych banknotów do ogromnego pieca. Temperatura w piecu dochodzi do 400 stopni Celsjusza i trzeba nielada zdrowia, by w tych warunkach móc pracować.

Wszystkie bowiem stare lub też wycofane z obiegu banknoty wracają do drukarni i tam zostają spalone. Praca ta jest powolna dlatego, że nie można rzucać równocześnie dużo banknotów z obawy, że nie spalą się doszczętnie, a winien z nich zostać tylko biały popiół.

Na drugim piętrze przy niskich s t o ł a c h zegarmistrzowskich i przy niebiesko-białym świetle, pracuje trzech poważnych panów nad wykonaniem srebrnych klisz do druku banknotów.

Jeden z nich wykańczał właśnie kliszę do nowych 50-dolarowych banknotów. Klisza wykonana jest po mistrzowsku i każdy najmniejszy szczegół musi być doskonale opracowany.

Wykonanie takiej kliszy na obie strony banknotów wymaga nieraz wielomiesięcznej pracy. Praca ta jest jednak podzielona tak, że nigdy jeden rytownik nie wykonuje całej kliszy, tylko poszczególne jej odcinki. Inny ryje cyfry, inny ozdoby, a znów inny napisy.

Dziennikarzowi, mimo woli, nasunęła się myśl, że rytownicy mogliby bardzo łatwo wykonać odbitki klisz i pracować na własną rękę, zapytał więc rytownika, czy mimo woli nie nawiedziła go taka pokusa.

Oświadczył on z uśmiechem, że praktycznie biorąc jest to niemożliwe, ponieważ znawcy znają dokładnie pracę każdego z nich i rozpoznają dokładnie, który rytownik wykonał daną część kliszy.

Ponadto na każdej kliszy jest od 5 do 30 znaków tajnych, za pomocą których poznaje się prawdziwość banknotów.

Papier, z którego wyrabia się banknoty, jest przepajany odpowiednimi płynami, ma ściśle ustalone barwy, bardzo ostre kontury znaków i specjalne nitki srebrne, a wyrób jego otoczony jest specjalną tajemnicą.

Zresztą każdy pracownik pilnuje drugiego i w mennicy z nieufnością patrzy się jeden na drugiego, bo nie wie, kto przy nim pracuje.

Papier banknotowy jest kilkakrotnie kontrolowany i arkusze są przeliczane kilkanaście razy.

Z chwilą, kiedy naniesie się pierwszy druk, znów są liczone, a po wykończeniu przechodzi jeszcze raz kilkakrotną kontrolę ręczną, zanim na poszczególne banknoty nałożone zostaną numery i podpisy.

Z chwilą, gdy jeden banknot przepadnie lub zaginie, automatycznie zamykają się drzwi wyjściowe i nikt z pracowników danego działu nie może opuścić drukarni, d o p ó k i zaginiony banknot się nie znajdzie. Często leży wtłoczony w maszynę i trzeba rozbierać ją na części, by go wydobyć.

Skarbiec posiada ogromne drzwi stalowe, które zamykają się i otwierają automatycznie.

Tylko trzech ludzi zna tajny szyfr skarbca, a tylko dwu z nich, znając część potrzebnych liczb lub liter, może go otworzyć.

Z chwilą zamknięcia skarbca, usuwa się podłogę i skarbiec jest zupełnie oddzielony od przyległych pomieszczeń nie mówiąc już o specjalnym urządzeniu alarmowym.

Historia Sztucznych Włókien

Przed 5,000 lat rozpoczęto w Chinach hodowlę jedwabników. Wiele par rąk ludzkich było przy niej zatrudnionych. Wiele cierpliwości i starania ludzkiego wymagały larwy, żyjące na drzewie morwowym. Przez całe życie jeden jedwabnik może wyprodukować blisko półtora funta nici jedwabnej. A ile tych funtów trzeba dla otrzymania wielu cali i stóp tej szlachetnej, pięknej i wyjątkowo mocnej tkaniny? I dlatego, w miarę jak człowiek poznawał prawa przyrody, zaczął zastanawiać się nad sposobami otrzymywania sztucznego jedwabiu.

Mniej więcej 100 lat temu otrzymano pierwsze włókno sztuczne z celulozy. Najpierw był to jedwab, znany dziś szeroko pod nazwą "sztucznego jedwabiu". Dalsza i skomplikowana jest droga od smukłej sosny mieszkanki północnych lasów Szwecji czy Norwegii do barwnej tkaniny. Początkowo proces produkcyjny przypomina sposób otrzymywania celulozy papierniczej. Drewno jednak musi być specjalnej jakości, wyższej niż do wyrobu papieru.

Białe arkusze celulozy układa się w specjalnym pomieszczeniu w określonej temperaturze i pozostawia się tam na jakiś czas. Następnie w ogromnych zbiornikach celuloza zamienia się pod wpływem działania ługu sodowego w białą papkę, którą wyciska się w prasach hydraulicznych i umieszcza w określonej temperaturze i wilgotności, aby "dojrzała". Otrzymuje się produkt — ksantogenian celulozy, podobny do białego puchu. Czekają nań już wielkie zbiorniki, gdzie puch ten traktuje się dwusiarczkiem węgla. Stąd droga na filtry i przez szereg jeszcze innych zabiegów — do przędzalni. Otrzymany roztwór przechodzi przez mikroskopijne otworki maszyn przędzalnych — filery — dając nić. Jeszcze tylko kąpiel w kwasie siarkowym i gotowe otrzymuje się albo włókna cięte albo przędżę ciągłą.

Oto krótka historia powstawania włókien sztucznych. Umiemy robić nie tylko sztuczny jedwab, ale także sztuczne włókno zastępujące bawełnę i wełnę. Używane jest ono szeroko w przemyśle włókienniczym w postaci mieszanki z włóknem naturalnym przede wszystkim z bawełną.

Z sztucznym włóknem bywają jednak kłopoty. Na przykład w mieszance z wełną barwi się ono inaczej, niż wełna naturalna, co oczywiście odbija się na jakości gotowego wyrobu. Trzeba więc przeprowadzić analizację włókna (czyli jego "zezwierzęcenie"). Chodzi tu o dodanie do włókna wiskozowego, a więc

produktu pochodzenia roślinnego, kazeiny, produktu pochodzenia zwierzęcego. Takie "zezwierzęcenie" włókna powoduje, że otrzymuje ono wytrzymałość włókna celulozowego, poważne walory izolacyjne, a co najważniejsze, barwi się zupełnie tak jak naturalna wełna.

Człowiek nieustannie doskonali swą wiedzę, ciągle szuka nowych rozwiązań. Zaczęto zadawać sobie pytania, czy nie można uzyskać sztucz n e g o włókna w inny sposób. Okazało się, że można. Na przykład z białka w mleku, mięsie rybim, orzeszkach ziemnych.

W metalowej łódeczce srebrzą się szklane kulki. Przez łódkę przechodzi prąd elektryczny rozżarzający ją do czerwoności. Szkło topi się wówczas i przez otworki w metalowej łódce ciągnie się cienka srebrzysta nić. Nawija się ją na szpulkę. Trzeba jeszcze poddać ją kąpieli i szklana przędza jest gotowa. Włókno szklane jest bardzo cenne, przede wszystkim dla celów izolacyjnych.

A jak powstaje włókno używane do pończoch nylonowych? Różni się ono od włókien celulozowych czy białkowych swym pochodzeniem. Ojcem jego jest węgiel, a właściwie jeden z produktów suchej destylacji węgla — smoła pogazowa. W rezultacie licznych procesów można z niej otrzymać kilka gatunków oleju. Z jednego z tych olejów, tak zwanego lekkiego, otrzymujemy produkt zwany fenolem.

Od fenolu do włókna jest jeszcze daleko Wskutek dodania do fenolu jednej cząsteczki wodoru uzyskuje się półprodukt w postaci cieczy: Ciecz tę poddaje się dalszym zabiegom. Łączy się tu węgiel, tlen i wodór. Powstaje substancja wyglądająca jak na wpół zamarznięta woda, w której zawisły igiełki lodu. Ta "zamarznięta woda" idzie następnie do zbiorników, gdzie jest podgrzewana do odpowiedniej temperatury i przez specjalne otworki w maszynach płynie kilku strumyczkami, nawijając się na szpulę. Jest to już przędza surowa, która w palcach łatwo dzieli się na poszczególne włókienka. Trzeba ją jeszcze skręcić na maszynie, podobnej do przędzalniczej, a potem "wykąpać" w ciepłej wodzie i gotować pod ciśnieniem dla utrwalenia skrętu. I wtedy już można nawijać na cewki srebrzystą przędzę trwałą jak żadna inna.

Plan Zaludnienia Pustyni

Uczeni mają nowe zadania do rozwiązania, które ma przynieść ludzkości nie tylko nowe dobrodziejstwo, lecz ma ocalić ludzkość od zagłady. Jest to bardzo poważne zadanie do wykonania, lecz dla wielkich umysłów ludzkich nie ma nic niemożliwego. Takim poważnym zadaniem była siła atomowe, siła wodorowa, a jednak człowiek problem ten rozwiązał.

Nowy problem, który staje przed uczonymi świata, to zamiana dzisiejszych pustyni na obszary urodzajne, aby człowiek mógł żyć na tych pustkowiach. Uczeni całego świata pracują nad rozwiązaniem tego problemu. Około dziewięćdziesięciu takich uczonych zebrało się ostatnio w Albuquerque, N. M., ażeby rozpocząć debaty nad tym problemem, i aby wymienić swe myśli i poglądy na tę sprawę. Okazuje się, iż uczeni pod tym względem nie wiele postąpili naprzód, lecz to nie oznacza wcale, iż ostatecznie uda im się znaleźć sposób rozwiązania tego problemu.

Na pozór zdawałoby się, iż praca tych uczonych jest zbyteczna, gdyż przecież na świecie jest dość żyznych obszarów ziemi i na co nam się troszczyć i szukać miejsca na dzisiejszych obszarach pustynnych. Jednak sytuacja nie jest tak pomyślna, jak się wydaje przeciętnemu człowiekowi. Potrzeba zamiany obszarów pustynnych na okolice żyzne powstaje z prostego faktu przyrostu ludności i przedłużenia życia człowieka. Ludzkość nigdy w swej historii nie była tak dobrze chroniona przed chorobami, przyrost ludności nie był tak wielki i tak szybki. Każdego roku nowe wynalazki medyczne, nowe sposoby ochrony zdrowia ludzkiego przedłużają przeciętny wiek człowieka. Oznacza to, iż przyrost ludności jest coraz większy a śmiertelność coraz mniejsza. Jeżeli taki stan rzeczy trwać będzie w dalszym ciągu, przyjdzie czas, że na świecie będzie więcej ludzi żyjących niż zapasów pożywienia, jakie ziemia nasza może wydać. Wtedy właśnie może powstać poważny problem masowego głodu, ktry to problem trudno będzie rozwiązać. Dlatego więc uczeni, którzy patrzą w przyszłość już dziś rozpoczynają kroki, ażeby temu problemowi zapobiec. Jednym krokiem zapobiegawczym jest zwiększenie zapasów żywnościowych świata a zwiększyć je można przez wykorzystanie dzisiejszych nieużytków, przez użyźnienie dzisiejszych olbrzymich obszarów pustynnych.

Obliczenia wykazują, iż jedna trzecia powierzchni ziemi to nieurodzajne pustynie. Dziesięć procent powierzchni Stanów Zjednoczonych to pustynia. Innych dwadzieścia procent to prawie, że pustynia, gdzie deszcze padają tak rzadko, iż zaledwie zdoła się utrzymać tam jaka taka roślinność. Licho porastająca trawa ginie, gdyż za wiele zwierza polega tylko na tej trawie. Pozatem poważna część Stanów Zjednoczonych stopniowo zamienia się na pustynię wskutek posuchy i wichrów, które unoszą żyzną ziemię.

Dawne Mapy Polski

Całe tysiąclecia ludziom wystarczyła mapa Europy, a właściwie basenu morza Śródziemnego Ptolomeusza, choć było to dzieło osobliwe: opierało się na przekonaniu, że ziemia jest płaska. Ptolomeusz rysował je z... opowiadań kupców i podróżników. Z miast Polski wymieniał Calisję.

Po rewolucji Kopernika posypały się mapy jak z rogu obfitości. Niemcy doczekały się mapy w 1493 r., Bawaria w 1523 r., Węgry w 1532, Szwajcaria w 1538 r., Anglia w rok później. A Polska?

Pierwszą nowoczesną mapę Polski wyrysował przyjaciel Kopernika, astronom i kartograf Bernard Wapowski, w 1526 r. Odbił zaś ją z klocków drewnianych dwa lata później Florian Ungler, drukarz krakowski. Byłaby to chronologicznie trzecia mapa w Europie, gdyby nie to, że znamy mapy Polski o sto lat od niej starsze.

Mapą posługiwali się już rzecznicy polscy w sporze z Krzyżakami. Przedłożyli w 1421 r. Papieżowi — pisze o tym Długosz—"malowane płótno podobne do mapy" wskazując na nim "które miasta i zamki zakonne Jagiełło po zwycięstwie dzierżył, a które zakonowi . . . ustąpił".

Niestety z mapy tej poza przekazem u Długosza nie ma śladu. Nie znalazła się również mapa używana na dworze Kazimierza Jagiellończyka przy obmyślaniu w 1554 r. kampanii pomorskiej, ani mapa służąca Długoszowi do jego szczególnego opisu ziem polskich.

Posiadamy jednak jej pomniejszą kopię, tak zwaną mapę Kardynała Mikołaja z Kuzy, wydaną w 1491.

Trudno z niej wprawdzie odczytać prawdziwy obraz naszego kraju: góry rosną gdzieś na Suwalszczyźnie. Noteć wpada do Wisły. Pilica ma swe źródła w Karkonoszach, ale Bałtyk to "mare Sarmaticum", a "Pomern" (od Szczecina po Gdańsk) to "Poloniae Pars".

Choć mapa Kardynała z Kuzy cennym jest zabytkiem, ustąpić musi pierwszeństwa mapie Wapowskiego. Ta ostatnia zresztą tylko 30 lat narodowi będzie służyć.

W 1558 r. w Bazylei ukazuje się cudo ówczesnej sztuki miedziorytniczej, mapa "totis Poloniae" Grodeckiego. Grodecki znacznie unowocześnił sztukę kartograficzną.

Technika wydania tej mapy zadziwia precyzją. Nic dziwnego, że przedrukował ją do Atlasu Filipa II, króla hiszpańskiego, sławny geograf Abraham Ortelius.

Nie raz zresztą bazylejski miedzioryt znajdował się pod prasą. Tłoczono go z wizerunkiem Batorego w 1576 r., z wizerunkiem Zygmunta III w 1583 r. Wznawiano nakłady w latach 1596, 1600, 1603, 1609 i w 1624 roku. Mapą Grodeckiego posługiwali się . . . Szwedzi w czasie "Potopu".

Mapy zawsze zresztą służyły wojownikom. Reorganizator armii koronnej Batory otaczał stałą opieką wybitnych kartografów. Jeden z nich Maciej Strubicz sporządził wcale dokładną mapę Litwy i Inflant.

Wazowie kontynuują królewski mecenat nad kartografami. Za Władysława IV powstaje choćby mapa Litwy Maciejowskiego. Czasy saskie atoli nic nowego w tej materii nie wnoszą. Wprawdzie wojewoda nowogrodzki Józef Jabłonowski zainicjował w 1741 r. opracowanie mapy całej Polski, dzieło to ciągnęło się przez lat trzydzieści i choć opuściło świetną w tych czasach drukarnię londyńską (1772 r.), było wiele słabsze niż mapa kartografów Stanisława Augusta.

Trzech kartografów zaangażował król Stanisław do tej wielkiej roboty: Francuza Karola de Perthes, Węgra Franciszka Czaki i Polaka Jana Bakałowicza.

Rysowali oni wraz ze sztabem mierników, powiat po powiecie, województwo po województwie. Gotowe plany odbijali oddzielnie w Paryżu u miedziorytnika, Tardieu.

Jeszcze dwie mapy przed romerowskie warte są uwagi.

Pierwsza ta Staszica "Carta geologica totius Poloniae", sztychowana w 1808 r. przez Hahmana, a wydana w 1815 r. w Warszawie.

Druga, a raczej dwie Juliusza Kolberga: wydana w 1817 r. jako mapa pocztowa Polski, włączona została następnie po uzupełnieniu, do Atlasu Królestwa Polskiego w dziesięć lat później. Potem kartografią kraju zajęły się instytucje państw zaborczych.

Dopiero za naszych czasów Książnica-Atlas nawiązała do rodzimych tradycji Ungiera, a profesor Romer do Wapowskiego i Grodeckiego. Mapami Romera i jego uczniów posługujemy się do dziś.

Dlaczego Potłuczone Szkło Jest Białe

Wydaje się niejednemu dziwne, dlaczego to szkło, które jest bez koloru i przejrzyste, gdy go potłuc na drobny pył, stanie się białem. Aby to wytłumaczyć, musimy zrozumieć ten fakt, że kolor biały jest właściwie pomięszaniem wszystkich tęczowych kolorów.

Jeśli więc widzimy biały papier, to dlatego wydaje się nam białym, że od niego odbijają się następujące kolory: czerwony, pomarańczowy, żółty, zielony, błękitny, niebieski i fioletowy. Skoroby jakiegoś koloru brakowało, natenczas papier nie będzie już biały, lecz lekko zabarwiony.

Patrząc się na kroplę rosy zauważymy, że w promieniu słońca mieni się ona wszystkimi kolorami tęczy, gdy jednak masę kropelek widzimy na liściu, natenczas liść wydaje się białym.

To samo się ma ze śniegiem, który jest w rzeczywistości nie przeliczoną masą malutkich kryształków, z których każdy przełamuje światło na tęczowe kolory.

Przejrzysty lód również możemy uczynić białym, jeśli go potłuczemy na drobniutkie kawałeczki. Dla tej samej przyczyny i szkło potłuczone w kawałeczki wydaje się białem i każda rzecz inna, która w wielkiej masie jest przejrzysta.

Sztuczne Oddychanie

Sztuczne oddychanie stanowi bardzo radykalny zabieg, stosowany przy wielu nieszczęśliwych wypadkach, jak np. przy rażeniu piorunem, utonięciu, przy narodzeniu, gdy dziecko źle oddycha, zadławieniu, zaczadzeniu, silnem omdleniu, uduszeniu itd.

Wstępnym zabiegiem jest ułożenie ofiary wypadku w pozycji leżącej, na ławie, stole lub ziemi. Z jamy ustnej należy usunąć to, co utrudnia dostęp powietrza do płuc, a więc:

pokarm lub ciało obce u zadławionych, piasek, wodorosty, szlam — u utopionych.

Choremu należy następnie wyciągnąć język ku przodowi i unieruchomić go w najdostępniejszy w danym momencie sposób.

Po tych wstępnych zabiegach bierzemy mocno za oba ramiona ofiary wypadku i unosimy je zwolna ponad głową chorego aż do linii poziomej, trzymając je w tej pozycji przez kilka sekund. Po tym wdechu powodujemy wydech, opuszczając ręce chorego i przyciskając je do tułowia.

Ruchy te należy wykonać spokojnie, mniejwięcej 10 na minutę. Czasem należy je wykonywać przez 2—3 godziny.

Mózg Ludzki Lepszy Niż Maszyna

Do trudnych obliczeń używane są coraz częściej maszyny rachunkowe, zwane mózgami elektronicznymi. Są to olbrzymie aparaty, zawierające setki kilometrów drutu, tysiące lamp, oporników i transformatorów. Maszyny te rozwiązują najbardziej skomplikowane zadania matematyczne w ułamku sekundy i dają natychmiastową odpowiedź. Jedna z tych maszyn została zainstalowana ostatnio w wielkiej fabryce produktów chemicznych "Monsanto" w Stanach Zjednoczonych.

Specjalista siedzący przed klawiaturą maszyny może w jednej chwili dać odpowiedź na zadanie, które wymagałoby tygodniowej pracy kilkuset zdolnych matematyków. Maszyna zajmuje okrągłą salę o średnicy 60 stóp. Ze strony zewnętrznej widać tylko liczne płyty i szufladki, które się oświetlają, w miarę jak operator naciska poszczególne guziki i klawisze. Każda z tych szufladek może przeprowadzić przeszło 700 operacji matematycznych w sekundzie.

Maszyna umieszczona w fabryce "Monsanto" budzi powszechny podziw i w przekonaniu opinii publicznej mózg elektroniczny przewyższa wielokrotnie mózg ludzki, gdyż pracuje z niesłychaną szybkością i nieomylnie. Mniemanie to jest częściowo usprawiedliwione, jeżeli zważymy, że przeciętny człowiek potrzebuje blisko jednej minuty, żeby pomnożyć przez siebie dwie trójliczbowe cyfry (np. 759 przez 496). Maszyna zaś daje w ułamku sekundy odpowiedź na zadania zawierające dziesiątki, a nawet setki cyfr. Ale mózg ludzki ma tę wyższość nad maszyną, że najbardziej nawet udoskonalony mózg elektroniczny nie potrafi postawić najprostszego zadania. A nawet w niektórych przypadkach człowiek oblicza prędzej niż elektroniczna maszyna. Oto kilka przykładów, najbardziej wymownych:

Jerzemu Biddler, który urodził się w Anglii przed 150 laty, postawiono t a k i e z a d a n i e: "Jeżeli szybkość światła wynosi 305,775 km. na sekundę, a długość fali promieni czerwonych ma 36,918 na jeden cal, to ile drgań dotrze do ludzkiego oka w sekundzie?" Bidder odpowiedział bez zastanowienia: 444,443,651,200,000. Odpowiedź dana w krótszym czasie niż wymagało postawienie pytania, okazała się słuszną po sprawdzeniu.

Biddler był fenomenem rachunkowym, który już w 11-tym roku życia dzielił w przeciągu kilku sekund 12-liczbową cyfrę przez 4-liczbową, ale nie był jedynym fenomenem. Podobnie zdolnym do rachunków był hamburczyk, Zachariasz Dase, dający natychmiastowe odpowiedzi na najtrudniejsze zadania matematyczne.

merykańskiego wieśniaka. W wieku 10 lat mnożył przez siebie dwie cyfry 32-liczbowe w okresie jednej minuty i z pamięci opracował kalendarz astronomiczny na dziesiątki lat naprzód.

Mózg elektroniczny nie będzie nigdy zdolnym do takich wyczynów, podobne jak nie dorówna Indianinowi Srinavasa Ramajunan, który zmarł w 1920 roku. O tym fenomenie pisał słynny matematyk angielski Hardy: —

Z m a s z y n ą elektroniczną mógłby także konkurować skutecznie Tomasz Safford, syn a- "Był to człowiek zdolny do wymieniania do niewiarogodnych stopni teoremów mnożeń złożonych i którego opanowanie ułamków przekraczało możliwości wszystkich matematyków świata. Rezultaty te uzyskiwał przez mieszaninę rozumowania, intuicji i dedukcji, lecz nie potrafił dać najmniejszego wyjaśnienia jak to robił".

I n n y m genialnym rachmistrzem był słynny Inaudi, który wyszedł zwycięsko z zawodów z trzema różnymi maszynami rachunkowymi. Poza zdolnościami liczenia, których natury nie umiał wytłumaczyć, Inaudi był człowiekiem o niewielkiej inteligencji. Nie jest też bardzo inteligentną 25-letnia Szakuntala Devi, która jednak rozwiązuje niektóre zadania matematyczne prędzej niż mózgi elektroniczne i posiada nad nimi tę przewagę, że uzupełnia problemy, do których maszyna w ogóle nie jest nawet zdolną.

Jeżeli więc maszyna wykonuje niektóre rzeczy szybciej i dokładniej niż człowiek posiadający mózg organiczny składający się z szarej masy, to jednak maszyna, najbardziej nawet skomplikowana nie będzie miała idei twórczych, które są wyłączną dziedziną ducha ludzkiego.

Na Czym Polega Brzuchomówstwo?

Brzuchomówstwo jest dla nas dzisiaj tylko ciekawą zabawką; niegdyś wielką odgrywało rolę. W tajemnicach religijnych u pogan służyło ono często do udawania mowy wychodzącej z głębi jaskiń, z wnętrza skał: mówiły posągi, cienie, zwierzęta i przedmioty nieżyjące.

Godnym uwagi jest wyrażenie w hebrajskim, używane na oznaczenie wyroczni dawanej głosem niewidzialnym, brzmiało ono ob lub oboth, to oznacza również beczułkę lub naczynie. Wyrażenie to usprawiedliwia głos niejasny i głuchy, a używany najczęściej przez wieszczbiarzy. W Grecji wyrocznie da-

wały dęby Dodony.

Nawet u dzikich narodów znajdujemy wróżbiarzy brzuchomówców. Podróżnik Labat opowiada, że widział na wyspie św. Tomasza niewolnika Murzyna, który kazał mówić grubej figurze z ziemi.

Znany turysta Rogoziński opowiada, że był świadkiem ceremonii religijnej na wyspie Fernando-Po, w grocie poświęconej czci Umo, a w ceremonii tej ważną odgrywało rolę brzuchomóstwo. Mieszkańcy zbliżają się mianowicie do kapłana, każdy po kolei, składając u jego nóg jakiś datek lub olej palmowy, prosząc go, aby się zapytał Umo o rzeczy, ich się tyczące. W tej chwili kapłan staje się bardzo wzburzonym, co ma oznaczać zbliżenie Umo.

Następnie daje się słyszeć głos, jakby z wnętrza ziemi, który odpowiada na pytanie kapłana. Złudzenie jest tak wielkie, że można sobie to tłumaczyć tylko zapomocą brzuchomóstwa.

Znaczna liczba czarnoksiężników w średnich wiekach uciekała się do brzuchomówstwa. Pod koniec szesnastego wieku ukazała się we Włoszech mała staruszka, która głośno rozmawiała z czartem, nazwanym przez nią Cincinatulus. Była ona badaną w mieście Rovigo przez Coeliusa Roviginusa, który wyraźnie słyszał głos wychodzący z brzucha tej kobiety, widocznie tedy była opętana przez diabła.

"Słyszałem często, powiada on, głos tej nieczystej duszy, bardzo ostry i wyraźny zupełnie, mówiła o rzeczach bieżących i przyszłych, lecz co do ostatnich, najczęściej rzeczy puste i kłamliwe".

Do końca ostatniego wieku brzuchomówstwo uważano za sztukę tajemniczą, którą ogół, jako też fanatycy uczeni, tłumaczyli tylko za pośrednictwem czarta uosobionego.

W brzuchomówstwie można odróżniać różne kategorie: jeden rodzaj zasadza się na naśladowaniu głosu zwierząt, śpiewu ptaków, brzęku narzędzi itd. Inny naśladuje dźwięki różnych instrumentów; niektórzy powtarzają do złudzenia hałas gromady ludzi, wojska lub procesji; niektórzy wreszcie mówią przez lalki i manekiny.

Specjalnością niektórych brzuchomówców jest naśladowanie kilku osób razem mówiących, a nawet całej gromady.

Znakomity mistyfikator Vivier był zdolnym brzuchomówcą. W salonie, ukryty za parawanem imitował pochód wojska, słyszano wtedy trąby, bębny, hałas, odgłos marszu wojska, komendę oficerów itd.

W początku ubiegłego wieku brzuchomówca Fitz-James udawał pochód procesji religijnej pod sklepieniem klasztoru. Spektatorzy pewni byli, że są o kilka kroków od setek ludzi i prawdziwą mieli niespodziankę, gdy im się pokazał sam jeden brzuchomówca z za parawanu.

Opowiadają dużo facecyj o niejakim Comte, kuglarzu, który dyrygował teatrem młodych uczenic z Bouffes parisiennes. Comte pewnego dnia podczas jarmarku kazał mówić prosięciu, które jakaś kobieta chciała sprzedać, zaco nieszczęśliwe stworzenie zaciągnięto za uszy przed mera i obwiniono, że nie jest osobą, lecz czarownikiem, wsiadłszy na osła, usłyszał nagle od niego wymówki, że się z nim źle obchodzi. Wieśniak uciekł i zostawił osła, myśląc, że jest zaczarowany.

Te złośliwe żarty Comte'a narażały go wprawdzie, ale też i ratowały nieraz od niebezpieczeństwa. W Fryburgu wieśniacy chcieli go żywcem spalić na stosie jako czarownika, nagle ze stosu odezwał się głos straszny, który porozpędzał wieśniaków.

Sztuka brzuchomówcza polega przede wszystkim na pewnem zjawisku akustycznem, a mianowicie na trudności odróżnienia uchem punktu skąd głos wychodzi. Tę niepewność kierunku łatwo sprawdzić doświadczeniem.

Znany kuglarz Stuart Cumberland wykonywał, po swych zwykłych sztuczkach, małe doświadczenie akustyczne, które zawsze wywoływało w widzach zdumienie.

Którakolwiek osoba z publicznosci siedzi na środku salonu z zawiązanemi oczyma, Cumberland trzyma w palcach monetę srebrną i uderza w nią kluczykiem, a osoba owa ma oznaczać kierunek i odległość z której dźwięk przychodzi.

Otóż myli się ona zawsze, a błędy te bywają tak znaczne, że widzowie ciągle wybuchają śmiechem. Co więcej, gdy Cumberland trzymał ciągle w jednem miejscu pieniądz, zasłaniając go przed uchem owej osoby, zdawało się jej, że dźwięk biegnie z coraz to innego punktu, choć Cumberland ani krokiem z miejsca się nie ruszył.

Najtrudniejsze zadanie brzuchomówcy polega właśnie na umiejętności zachowania podczas mowy zupełnej nieruchomości twarzy, tak, aby ani jeden mięsień nie drgnął.

Brzuchomówca mówiąc do swej lalki, stawiając pytania, wymawia wyrazy swym głosem zwyczajnym, lecz gdy lalka odpowiada, mięśnie twarzy brzuchomówcy już się nie kurczą a wargi zaledwie się odchylają dla lekkiego uśmiechu.

Nieruchomość twarzy podczas mowy da się wytłumaczyć na zasadach gramatycznych, a raczej na zasadach fizjologii głosu.

Mowa artykułowana (członkowana), która odróżnia mowę człowieka od mowy zwierzęcia, dzieli się, jak uczy gramatyka, na samogłoski i spółgłoski. Pierwsze tworzą dźwięki ciągłe i jednostajne, które mogą wydawać organy mowy, można je przedłużać bez końca np. aaaaa.

Samogłoskom można nadawać dźwięk różny, co jest tylko rezultatem większego lub mniejszego ściśnięcia w a r g, gdyż język i inne organy głosowe nie podlegają żadnej zmianie.

Ze stanowiska brzuchomówstwa należy zauważyć, że dla

wymawiania samogłosek nie potrzeba wcale poruszać wargami: dość żeby cokolwiek były odchylone, co osiąga się zwykle zapomocą uśmiechu. Podobnież można samogłoski w rozmaity sposób modyfikować, niezdradzając na twarzy żadnego ruchu.

Nie tak się rzecz ma ze spółgłoskami. Wymawianie niektórych szczególniej bez poruszania wargami stanowi trudność, którą brzuchomówca musi przezwyciężyć usilnością i wprawą. Radzi sobie też "przybliżonem wymawianiem", t.j. zastępuje głoski, które trudno wymówić bez poruszania warg, głoskami, do których potrzeba tylko ruchu organów wewnętrznych ust. Spółgłoski dzielimy na kategorie stosownie do organów głosowych, używanych do ich wymawiania. W każdej znów kategorii dzielą się na słabe i mocne.

Brzuchomówca więc może wymawiać wszelkie wyrazy składające się z głosek pierwsze go szeregu bez najmniejszego ruchu twarzy. Inaczej rzecz się ma ze spółgłoskami wargowemi f, w, p, b. m. Sztuka brzuchomówstwa polega właśnie na wymawianiu tych głosek bez ruchu warg lub mięśni twarzy.

Przy pewnej wprawie łatwo dojść do tego rezultatu z głoskami f i w, które można wymówić, poruszając tylko mieśnie wewnętrzne warg. P i b a nadewszystko m przedstawiają więcej trudności i najczęściej brzuchomówcy nie wymawiają wcale tych głosek jakby się należało, lecz zastępują je w ogóle pewną artykulacją podobną do n, dlatego też daleko lepiej naśladują dzieci i prostaków niż osoby prawidłowo mówiące.

Tak więc złudzenie wywołane przez brzuchomówców, każących mówić swym lalkom, jest rezultatem naprzód zjawiska akustycznego, a mianowicie niepewności kierunku dźwięku, a następnie osiągniętej przez brzuchomówcę wprawy w wymawianiu bez poruszania mięśni twarzy.

Cały mechanizm polega tu na powolnem i stopniowem wydechaniu, poprzedzanem zawsze zaczerpnięciem znacznego zapasu powietrza, którego potem brzuchomówca oszczędnie używa. Naśladowanie głosu starców i dzieci, głosów zakatarzonych i nosowych, krzyków zwie rząt, szmeru tłumu, dźwięku piły, hebla itd., osiąga brzuchomówca zapomocą wprawy.

Wizjoner i Pisarz

W minionym roku upłynęło 50 lat od śmierci Juliusza Verne'a, znakomitego powieściopisarza francuskiego. Kto z nas zwłaszcza spośród starszego pokolenia, nie czytał w młodości jego fascynujących powieści, w których wizje nowych wynalazków splatały się ze znakomitą i doskonale obmyślaną fabułą powieściową i specyficznym talentem do pobudzenia ciekawości czytelnika.

"Pięć tygodni w balonie", "80 dni naokoło świata", "20,-000 mil pod wodą", "Tajemnicza wyspa", "Dzieci kapitana Granta" — oto tytuły jego sławniejszych powieści. Pisał je w drugiej połowie XIX-go wieku i przewidywał w nich (na długo przed pisarzem angielskim Wells'em) wynalazki, o których wtedy nikomu jeszcze się nie śniło, a które dzisiaj stały się rzeczywistością.

Juliusz Verne (1828—1905) urodził się w Nantes i już we wczesnej młodości marzył, że będzie powieściopisarzem. Ojciec jego był adwokatem i chciał koniecznie, aby syn został prawnikiem. Juliusz ukończył więc pod naciskiem ojca studia prawnicze, a potem pracował czas jakiś, jako agent giełdowy. Powieści swoje zaczął pisać dopiero w trzydziestym szóstym roku życia.

W roku 1862 ukazała się jego pierwsza powieść, "Pięć tygodni w balonie". Książka z miejsca zdobyła wielki sukces, tak że wydawca podpisał z Verne'm umowę na 20 lat. W myśl tej umowy pisarz miał mu dostarczać dwie powieści rocznie.

Umowy tej Juliusz Verne dotrzymał. Książki jego cieszyły się olbrzymim powodzeniem, nie tylko we Francji, ale na całym świecie.

W niedługim czasie pisarz dorobił się majątku i mógł nareszcie spełnić jedno z marzeń swego życia; kupić sobie mały jacht, aby na nim spędzać wakacje.

Verne przewidział i dokładnie opisał w swoich powieściach szereg najpopularniejszych wynalazków naszych czasów, m. in. łodzie podwodne, balony, samoloty pasażerskie ("autobusy powietrzne"), telewizję ("odbicia wizualne i dźwiękowe najważniejszych wydarzeń światowych"), a nawet "ogłoszenia, wyświetlane na chmurach". Jeden z jego fantastycznych pomysłów dotąd nie został urzeczywistniony, a mianowicie: "przechowywanie ciepłych promieni słonecznych z miesięcy letnich dla ogrzewania nimi mieszkań w miesiącach zimowych".

Wszystkie wynalazki, które wymarzyła fantazja Verne'a, służyć miały (i częściowo służą) dla dobra i wygody ludzkości. Nie było w jego fantazji miejsca na pomysły groźne i niszczące, jak bomby wodorowe i atomowe, będące ponurym produktem fantazji naszych najnowszych czasów. Z powieści Juliusza Verne'a promieniuje humanitaryzm i życzliwość dla człowieka. Nadaje to jego powieściom głębszą jakąś wartość wewnętrzną, która sprawia, że odczytywanie jego staroświeckich dzisiaj książek jest zawsze przyjemnem i kojącem.

W związku z rocznicą śmierci genialnego pisarza i wizjonera ukazało się o nim wiele artykułów w prasie światowej. We Francji pojawiła się niedawno nowa biografia Verne'a, napisana przez Marguerite de la Fuye. Książkę tę przełożono już na język angielski.

Co Kryją Wyspy Wielkanocne

Na Oceanie Spokojnym, w odległości około 2,200 mil od wybrzeży Chile, leży samotnie Wyspa Wielkanocna. Najbliższa wyspa Polinezji jest oddalona od niej o 1,100 mil. Wyspa Wielkanocna jest kształtu trójkątnego, liczy 12 mil długości i 5 mil największej szerokości. Wyspa jest niemal pozbawiona drzew, a wzgórza są pokryte trawą. W języku tubylców nosi dziwaczną nazwę "Pępek ziemi".

Wyspa została odkryta przez angielskiego żeglarza. Edwarda Davisa, w roku 1687. Wędrował on na swoim żaglowcu wzdłuż wybrzeży Ameryki Południowej; na tych pustych obszarach Pacyfiku natrafił na niewielką wyspę. Górowały nad nią szczyty wygasłych wulkanów, a nieco dalej na zachód ujrzał Davis szereg pięknych zielonych wysp, z których do roku 1722 nie pozostała ani jedna. W tym bowiem czasie Jakub Roggeven, przedstawiciel holenderskiej Zachodnio - Indyjskiej Kompani, idąc za wskazówkami Davisa wylądował na wyspie, którą nazwał "Wielkanocną". Znał on dokładnie sprawozdanie swego poprzednika, lecz mimo skrzętnych poszukiwań, żadnej innej wyspy w pobliżu nie znalazł. Cóż się stało z owymi zielonymi wyspami Davisa? — Nie wiadomo. — Ocean na tych obszarach jest burzliwy, trafiają się trzęsienia ziemi i wybuchy wulkanów. Zielone wyspy znikają czasem bezpowrotnie.

Odwieczna tradycja krajowa zdaje się potwierdzać wersję Davisa. Tubylcy sądzą, że wyspa ich stanowiła centralny punkt niegdyś rozległego archipelagu, gdzie zwożono zwłoki wielkich wodzów i legendarnych bohaterów, gdzie wznoszono grobowce z kamiennych bloków.

Roggeven przyjrzał się olbrzymim posągom. Stały na platformach schodowych piramidalnego kształtu, a każda z wyrzeźbionych postaci miała coś w rodzaju kamiennej czapy na głowie. I znów pytania: — jakim sposobem ogromna kamienna czapa mogła być wzniesiona na szczyt głowy wysokiego posągu? Jaką techniką posługiwali się dawni mieszkańcy wyspy?

Minęło blisko pół wieku. O wyspie zapomniano zupełnie. Dopiero w roku 1770 odkrył ją po raz trzeci Filip Gonzales, hiszpański komandor floty wojennej. Hiszpanie zanotowali trochę słów z krajowego języka, a przede wszystkim nazwy liczebników, które wówczas były jeszcze zupełnie odmienne od dziś używanych przez tubylców. Nie miały ogólnego brzmienia polinezyjskiego. Czyż był to ślad innego języka zamierzchłych czasów wyspy?

Gdy Cook i Forster odwiedzili Rapa Nui w marcu 1774 r. zauważyli stosunkowo mniejszą ilość kobiet, niż mężczyzn. Naczelnikiem wyspy był wówczas Tohi-Tai, ale władza jego ograniczała się do dawania rad swoim współplemieńcom. Jedynym zwierzęciem domowym była kura. Nawet prosięta, które jeszcze widział Roggeven — poznikały.

Chaty wyspiarzy, niezdarnie budowane o nadzwyczaj niskich wejściach, przedstawiały krańcową formę degeneracji dawnej sztuki budownictwa. Niektóre jednak rodziny zamieszkiwały jeszcze prastare krypty podziemne, z kamiennym sufitem. Tu i ówdzie widać było starożytne budowle.

Po dolinach krajowcy prowadzili wzorowe plantacje bananów, trzciny cukrowej, moreli i słodkich mączystych patatów. Dobrze skonstruowane łodzie drewniane zadziwiały podróżników, gdyż przecież drzew budulcowych na wyspie nie było.

W roku 1862 peruwiańscy łowcy niewolników napadli na bezbronnych mieszkańców wyspy, zapędzili około 5,000 ludzi na pokład statków, po czym wywieźli całą prawie ludność do niewolniczej pracy przy kopaniu guano na wyspach Chincha. Większa część mieszkańców nigdy już nie powróciła, ci zaś, którzy się uratowali od zagłady, zaczęli umierać na gruźlicę i inne importowane choroby. W roku 1891 liczono już tylko 155 wyspiarzy.

W roku 1864 Francuz Eugeniusz Eyraud, zamieszkujący z pozostałą na wyspie resztą krajowców, odkrył drewniane tabliczki pokryte ozdobnym pismem hieroglificznym. Dawni "mędrcy" umieli z nich korzystać przy odtwarzaniu odwiecznych tekstów. Lecz "mędrcy" zostali wywiezieni i wymarli i nikt z wyspiarzy nie potrafił tabliczek odczytać.

Ale w nielicznej grupie, która schroniła się na wyspy Tahiti, znajdował się niejaki Metoro, uczeń "mędrców", który z dostarczonej z Wyspy Wielkanocnej, "mówiącej deseczki" odczytał cały tekst, w obecności Tepano Jaussin, ówczesnego biskupa Tahiti.

Słowa pieśni głosiły potęgę wielkiego bohatera Rapanuiczyków Hoatumatua, który przybył na dwóch łodziach razem ze s w y m i s y n a m i, zajął c z ę ś ć W y s p y Wielkanocnej i przed śmiercią podzielił zdobytą krainę pomiędzy starszego i młodszego syna.

Niektóre słowa pieśni łatwe były do zidentyfikowania ze znakami w tekście, np. znak człowieka, ryby, słońca itd. Jednakże kolejność występujących hieroglifów nie odpowiadała w pełni sensowi recytowa n e g o tekstu. "Mówiące tabliczki", zwane przez krajowców "Kohau rongorongo", pozostawały nadal w sferze nierozwiązalnych zagadek .

Dopiero niedawno uczeni powoli zaczęli rozwiązywać tajemnicze pismo. Porównując porządek występujących znaków na oryginalnych tabliczkach przywiezionych z wyspy ze znakami na reprodukcjach "drewienek mówiących", zachowanych w muzeach Belgii i Chile, uczeni spostrzegli, że mają do czynienia z tym samym tekstem na czterech tabliczkach. Rozdzielili tekst, zanotowany przez Jaus-

sin'na, według odpowiadających rysunków - znaków i doszli do wniosku, że rysunki-znaki rozmieszczone zostały w takich kombinacjach, których układ wskazuje na znaczenie odczytywanej treści.

W roku 1948 ukazała się praca Wernera Wolfa, w której autor wykazuje wyraźne podobieństwo rysunkowe i znaczeniowe do hieroglificznych ideogramów egipskich.

Na dwóch krańcach Polinezji, Maorysi Nowej Zelandii, oraz mieszkańcy Wyspy Wielkanocnej znali od wieków pismo, podczas gdy mieszkańcy innych archipelagów, rozsianych po Oceanie Spokojnym między Australią a południowym lądem Ameryki, żyli jeszcze do niedawna na stopniu kultur bardzo pierwotnych. Do tej pory trudnią się przeważnie łowieniem ryb, zbieraniem w puszczy jadalnych owoców i korzeni, znają prymitywną uprawę roli. Narzędzia kamienne służą im do codziennego użytku, a dzida-harpun, rzadziej drewniana maczuga nabijana zębami rekina — to ich broń dzisiejsza. Wśród tego pierwotnego świata wyróżnia się wysokim stopniem kultury autochtoniczna ludność Wyspy Wielkanocnej i Nowej Zelandii. Należy ją zaliczyć do poziomu ludów cywilizowanych.

Nie widząc w obecnej chwili możliwości rozwiązania wszystkich zagadek tajemniczej wyspy na drodze badań śladów kultury, uczeni zabrali się do zanalizowania szczątków kostnych dawnych mieszkańców wyspy pod względem antropoligicznym. Była to ludność nieco inna od dzisiejszych mieszkańców centralnej Polinezji i zupełnie odrębna od Murzynów Melanezji. Przypominała natomiast staropolinezyjskich żeglarzy, których potomkowie żyją dotychczas na niektórych wysepkach Karolin, archipelagu Salomona, Nowych Hebryd i Nowej Zelandii. Oni to stanowią żywe ślady kierunków wędrówki najdawniejszych żeglarzy, przybyłych od strony Azji południowej poprzez Indonezję na Ocean Spokojny. Oni prawdopodobnie nieśli z sobą szczątki wiedzy, zaczerpniętej od starożytnych cywilizacji azjatyckich.

Rozmaitości Naukowe

Dr. Sidney Russ, starając się udoskonalić widzenie w nocy u oficerów marynarki, zaobserwował, że oko staje się czulsze po naświetleniu małą ilością błękitnych i fioletowych promieni, a bystrość widzenia wielce zyskuje, jeżeli na przedmioty odległe i słabo oświetlone rzucimy promienie o dłuższych falach, aniżeli promienie, którerni naświetlaliśmy oko.

Praca doświadczalna polegała na napełnieniu oka lekko natężonem błękitnem i fioletowym światłem, a następnie na ćwiczeniu oka w spostrzeganiu przedmiotów trudnych do rozróżnienia. W miarę postępu w pracy badano ostrość wzroku w nocy w zwykłych warunkach i po naświetleniu oka różnemi strefami świetlnego widma.

Zauważono, że ludzkie oko jest wówczas bardzo czułe i widzi poza granicę ustaloną dla ludzkiego wzroku.

Badanie oczu nocnych zwierząt ujawniło wielkie różnice, o ile chodzi o stopniowanie fioletowych i ultrafioletowych promieni, przenoszonych optycznym aparatem. Oczy wołu, kota, sowy, tygrysa chłoną znacznie więcej światła, aniżeli oko ludzkie. To chłonienie promieni przez samo oko w obrębie normalnego widzenia stanowi prawdopodobnie ową różnicę w widzeniu podczas nocy u rozmaitych ludzi, być może, zależy nie tyle od siatkówki, ile od innych części oka. Znana jest łatwość, z jaką niektóre osoby chodzą po ciemku, a także pewien gatunek australijskich koni dzikich i nie przystosowanych sztucznie, łatwość tę posiada i bywa używany do pracy w nocy.

Dr. Russ stwierdza, że chłonienie rozmaitych promieni jest sprawą właściwości oka, które czyni wśród nich wybór. Nie tłumaczy fizjologicznie zdolności widzenia w nocy, gdyż doświadczenia jego obejmują zbyt mały zakres, natomiast otwierają pole do rozwiązania tego zajmującego zagadnienia.

* * *

Jedną z najosobliwszych ciekawości geologicznych słynnego Yellowstone Park w Stanach Zjednoczonych jest wzgórek obsydianowy. Tworzy on olbrzymią masę zeszkloną, mającą 800 metrów długości a około 50 m. przeciętnej wysokości. U podstawy, która jest utworzona ze szkła bardzo gęstego, szerokość wynosi 22 do 30 metrów, część górna okazuje ślady wpływów działań atmosferycznych. Od strony południowej występują słupy pryzmatyczne, z połyskującego obsydianu czarnego, wznoszące się na 15 do 18 metrów, o grubości 0.6 do 1.2 m. Po większej części masa cała jest czarna, w niektórych jednak miejscach występują włókna czerwono-brunatne i oliwkowo-zielone. W niektórych miejscach bryła uległa popękaniu, ale późniejszy dopływ masy stopionej spoił znowu te części i utworzył różnobarwne okruchowce osobliwego wyglądu.

* * *

Badania nad zachowaniem owadów po odcięciu im głowy wykazały, że żyją one jeszcze pewien czas. Fuks czyli Vanessa urticae żyje jeszcze 113 dni, szerszeń i Rhizotragus solsticiolis po 24 godzin. Owady mimo pozbawienia głowy wykonywały w tym czasie poruszenia, które w części uważać można za odruchowe, w części jednak za dowolne i wykonane z samowiedzą.

Tańce Różnych Narodów

Nic prawie nie przedstawia tak wyraźnie charakteru i właściwości danego narodu, jak tańce ludowe.

Każdy kraj ma własne, odrębne od innych tańce ludowe, które z biegiem stuleci przekształcały się, zmieniały, nabierały coraz to innych cech, ale nie zatracały swego charakteru.

Jednym z najsłynniejszych tańców przeszłości był "menuet" francuski, zwany w swoim czasie tańcem królów i królem tańców. Nie było w tym tańcu prawdziwego życia, jak w polskich krakowiakach, kujawiakach, mazurach i innych naszych tańcach.

Jak zresztą wszystko w epoce Ludwika XIV menuet był sztuczny, wymuszony, wyrafinowany i subtelny, najzupełniej odpowiedni dla ludzi, którzy przyzwyczajeni byli do zbytków i leniwego, wyrafinowanego przepychu.

Na obrazach wielkich malarzy ówczesnych, widzimy pary, tańczące menueta. Damy, przybrane w dziwaczne krynoliny z jedwabiu usianego drobnymi kwiatkami, poruszające się powoli w takt tonów menueta, panowie w kolorowych frakach, w pończochach, w koronkowych kołnierzach i mankietach, w białych spodenkach jedwabnych, kłaniający się damom i wykonujący wielce skomplikowane figury menueta, wszyscy wyglądali tak, jakby starali się za wszelką cenę stać się laleczkami prześlicznie wystrojonemi, jakby wstydzili się naturalnych swych postaci. Głowy dam i panów kryły naturalnie, nieraz bardzo piękne włosy, pod siwemi perukami, wielce kunsztownie czesanemi.

Menuet pochodzi podobno od jakiegoś ludowego tańca francuskiego, który spodobał się Ludwikowi XIV. Słynny z elegancji monarcha f r a n c u s k i wprowadził ten taniec, gruntownie przerobiony do wymagań ówczesnej epoki, na swój dwór. Z dworu króla francuskiego rozszedł się menuet po całej Europie i stał się najmodniejszym tańcem wytwornego towarzystwa Zachodu.

Rewolucja francuska przerwała na szereg lat bale, zabawy i maskarady na dworach panujących i w wysokich sferach towarzyskich, ale ludy wszystkich krajów nie przestały po dawnemu uprawiać swych tańców ludowych.

Po rewolucji menuet nie wrócił już do dawnej mody i wzięcia. Nadeszły bowiem czasy kiedy nie tylko arystokracja brała udział w zabawach i maskaradach. Mieszczaństwo i lud także zapragnęli bawić się i tańczyć, a menuet, taniec królów, za trudny był dla szerokich warstw społeczeństwa.

Wówczas powstał "kontredans". Taniec ten bardzo łatwy i nie tak elegancki i wytworny jak menuet, szybko przyjął się wszędzie i zdobył sobie wielką popularność we wszystkich warstwach ludności.

Kontredans był to taniec demokracji, nikt bowiem nie zwracał uwagi na ruchy sąsiada i cała sztuka polegała właściwie na chodzeniu do taktu.

Figury w kontredansie mają niby coś wspólnego z menuetem, ale mało kto zadawał sobie trudu nauczenia się dokładnie tych figur i tańczono kontredansa jak kto chciał i umiał.

Potem znów nastąpił taniec zwany "lansierem", ale i ten w niedługim czasie, w drugiej połowie dziewiętnastego stulecia ustąpił miejsca ludowemu tańcowi niemieckiego pochodzenia — walcowi.

Walc był tańcem odpowiednim dla wszystkich. Można go było tańczyć prędzej lub wolniej, zależnie od upodobania. W walcu nie obowiązywały żadne figury, a jednak można go było dowolnie urozmaicać, co stworzyło z czasem walca figurowego i kotyliona.

Walca każdy może tańczyć z wybraną damą, zmieniać danserki kilkakrotnie, swoboda więc jest w tańcu zupełna. Taniec ten cechuje sentymentalizm i tkliwość, połączone z pewną dozą zmysłowości, a muzyka towarzysząca walcowi jest śpiewna i melodyjna, jak żadna muzyka taneczna.

Ktoś nazwał walca tańcem astronomicznym, bo koła, zataczane koło własnej osi, równocześnie z ruchem dokoła sali, przypominają ruchy ciał niebieskich.

Walc — to taniec bardzo piękny, gdy tańczony z wdziękiem i prostotą, nic też dziwnego, że przetrwał wszystkie inne tańce i choć w ostatnich czasach musiał ustąpić nowym, powojennym tańcom, które zawładnęły całym światem, do dziś jeszcze tańczony bywa, a w ubiegłych kilku latach, nawet co raz częściej.

Prawie równocześnie z niemieckim walcem, powstały i rozpowszechniały się tańce słowiańskie, jak polka, polka-mazurka i galopada.

Prócz tańców salonowych, menueta, kontredansa, kadryla, walca i kotyliona, tańczono i kankana. Był to taniec zmysłowy i uprawiano go tylko w lokalach publicznych, gdzie nie uczęszczały panie z dobrego towarzystwa, a jeśli która, wiedziona ciekawością, chciała koniecznie zobaczyć kankana, nie weszła do sali, lecz przyglądała się z loży, zasłoniętej firankami lub parawanem.

Zastanawiając się nad ogromnemi różnicami, charakteryzującemi tańce francuskie, niemieckie, węgierskie i polskie nasuwa się na myśl i olbrzymia różnica w charakterze i usposobieniu tych różnych narodów.

W tańcach polskich w i węgierskich, w krakowiakach, kujawiakach, oberkach naszego ludu jak i w węgierskim "czardaszu" przebija pewna buta, odwaga, siła, połączone ze sporą dozą smętnego sentymentalizmu.

W niemieckim śpiewnym walcu, obok łagodnych, słodkich tonów, przemawia chęć wygodnego spoczynku i pragnienie miłości kobiety.

Leniwe znów i wyszukane, a pełne wdzięku figury menueta wyraźnie przedstawiały rozpieszczoną, sztuczną galanterię francuską.

Najpoważniejszym i najpełniejszym godności ze wszystkich polskich tańców, jest bez wątpienia mazur. Z jakąż godnością i dumą, suną w mazurze pary tancerzy, zwracają się, mijają z podniesionemi dumnie w górę głowami, z podaną naprzód piersią i dziarską postawą całego ciała! Mazur to taniec malujący charakter narodu polskiego.

Ileż widzimy różnicy między polonezem, mazurem lub wreszcie krakowiakiem, a nowoczenemi amerykańsko - argentyńskiemi tańcami, którymi zachwyca się dzisiejsza młodzież na obydwu półkulach. Czasy się zmieniają, zmieniają się też tańce.

Geniusz Wynalazczy Edisona

Amerykaninem który przyczynił się wielce do rozpowszechnienia wolnych przedsięwzięć i który ulepszył sposób naszego życia w całym świecie, jest Thomas Alva Edison, urodzony w Milan, Ohio, w dniu 11-go lutego, 1847. Uważany on jest i słusznie, za największego i najsławniejszego wynalazcę, jakiego Ameryka wydała.

Nie ma chyba dziedziny zainteresowań i poczynań przemysłowych, w której nie odczuwa się wpływu doświadczeń i pracy tego genialnego wynalazcy. Ogółem Edison uzyskał 1,097 patentów na liczne swe wynalazki.

Niektóre przemysły mają ścisły związek z nazwiskiem Edisona, na przykład przemysł zastowań miedzi. Inne jego wpływy na przemysły są mniej znane, niemniej szerokie. I tak nie wielu wie, że Edison pracował nad wynalazkiem samolotu.

Rekordy jednak ujawniają, że już w roku 1910 Edison uzyskał patent na samolot, typu helikopter, w którym wówczas już widział wielkie możliwości w rozwoju transportacji powietrznej.

Zakres zainteresowań genialnego wynalazcy był naprawdę olbrzymi. Między innymi pracował nad wynalezieniem zabawek dla dzieci. Na przykład gdy pewnego dnia dowiedział się, że dziecko w sądziedztwie zachorowało — Edison natychmiast zabrał się do pracy i wyzyskał swój wynalazek do nowej zabawki dla dzieci.

Oto wziął lalkę i "dorobił" głos, którym lalka wymawiała coprawda zaledwie dwie sylaby: "Ma-Ma", ale co niewątpliwie ucieszyło chorą dziewczynkę do tego stopnia, że bardzo rychło wyzdrowiała.

Największą sławę przyznał Edisonowi cały świat za wynalezienie a raczej udoskonalenie żarówki elektrycznej, udoskonalenia w kinematografii, fonografie, bateriach, maszyny do pisania, mimeografie i setkach innych praktycznych wynalazków, z których ludzkość cywilizowana w pełni korzysta.

Trudno byłoby wyliczyć zasługi Edisona dla ludzkości w dolarach i centach. Jeśli weźmiemy tylko trzy najważniejsze jego wynalazki: fonograf, światło elektryczne i kinomatografię, to możemy sobie wyobrazić ogrom wpływu tego geniusza na postęp cywilizacji naszej.

Fonograf umożliwił słuchanie najlepszej muzyki jak najszerszym warstwom. Zaś odkrycie przez niego żarówki świetlnej rozwinęło przemysł elektryczny do niebywałych rozmiarów i zużytkowanie prądu elektrycznego w tysiącach faz naszego życia codziennego. Kinematografia zaś nie tylko stworzyła zupełnie nowy przemysł, ale dała ludzkości nowy środek do kształcenia zabawy i rozrywki.

Wielki Uczony — Izaak Newton

Praca Izaaka Newtona była tak różnorodna, a jego odkrycia tak liczne, że każde z nich z osobna wystarczyłoby dla zapewnienia mu sławy wielkiego człowieka. Newton urodził się 25 grudnia 1642, w miejscowości Woolsthorpe, w Lincolnshire w Anglii. Był dzieckiem niedonoszonym i wątłym, a gdy miał 3 lata, jego matka powtórnie wyszła za mąż i powierzyła go opiece babki.

W dzieciństwie Newton mieszkał na farmie i chodził do szkoły powszechnej w Grantham. Dwa lata, które w niej spędził, nie przyniosły mu szczególnej korzyści. Kiedy miał 14 lat, umarł jego ojczym, a matka przeniosła się z powrotem do Woolsthorpe. Izaak musiał porzucić naukę i pomagać na farmie.

Do pracy przy gospodarstwie odnosił się podobno ze wstrętem, dopiero po czterech latach jakiś poczciwy wujaszek wpłynął na wysłanie chłopca do szkoły, by mógł się przygotować na uniwersytet. W r. 1666 Newton został wpisany w Cambridge do Kolegium Trinity, którego w następnym roku został członkiem.

Mając zaledwie 23 lata, Newton odkrył równanie drugiego stopnia i zasady rachunku różniczkowego, a w 24-tym roku życia dokonał wynalazku, który odrazu postawił go w szeregu najwybitniejszych filozofów, mianowicie odkrył prawo ciążenia, "na którym opiera się równowoga wszechświata".

Snuto wiele romantycznych domysłów na temat sposobu, w jaki odkrycie to zostało naprawdę dokonane. Najczęściej powtarza się legendę o jabłku, które spadając z drzewa, uderzyło Newtona w głowę — z jego własnych zapisków widać jednak, że odkrycie było wynikiem długotrwałych obliczeń. Być może, iż przesiadując w ogrodzie w Woolsthorpe i pa-

trząc na spadające z drzew jabłka czy suche liście, Newton zastanawiał się nad działaniem siły, która wydaje się niezmniejszona w najdalszej odległości od ziemi, do której przedmioty mogą się podnieść. Słusznym więc wydawał mu się wniosek, że siła ta działa na większy dystans, niż to dotąd ogólnie przypuszczano. A jeżeli tak jest — czemu nie dosięgłaby księżyca? Może to właśnie dzięki tej tajemniczej sile księżyc utrzymuje się w swojej orbicie?

Z tych młodzieńczych rozważań Newton rozwinął trzy prawa ruchu, które dadzą się streścić w ten sposób: prawo inercji, które uczy, że przedmiot w ruchu nie może się zatrzymać, ale musi posuwać się w tym samym kierunku i z tą samą szybkością póty, póki jakaś inna siła nie stanie mu na przeszkodzie. Drugie prawo stwierdza, że jeżeli przedmiot zostanie wprawiony w ruch, to ruch ten jest w prostym stosunku do siły, które go wywołała. Trzecie wreszcie prawo Newtona brzmi: akcja i reakcja są równe i działają przeciwnie.

W r. 1668 Newton skonstruował pierwszy, teleskop lustrzany. Był to przyrząd długości 15 cm, o średnicy 2.5 cm, powiększający 40 razy. W 1669 roku objął katedrę po swym profesorze matematyki w Cambridge. Mając nie całe 30 lat, sformułował swą teorię światła, a w r. 1672 przedstawił Królewskiemu Towarzystwu pracę pt. "Nowa teoria o świetle i barwach".

Teraz zaczął się dla Newtona okres kontrowersji. Zawikłany w niekończące się naukowe spory i dyskusje, pisał w r. 1675: "Byłem tak prześladowany dyskusjami, które wynikły z mojej teorii światła, że przeklinałem zuchwalstwo, które dla gonitwy za cieniem skłoniło mnie do porzucenia tak konkretnego dobra, jakim jest spokój".

Dyskusje te doprowadziły Newtona do rozwinięcia cząsteczkowej teorii światła. Twierdzi, że ciała świetlne wysyłają miliony drobniutkich cząsteczek, które uderzając w oko, wywyłują "uczucie" światła. Robert Hooke i inni uczeni bronili teorii ruchu fal, dowodząc, że światło jest energią, przenoszoną ruchem fal, przenikających przestrzeń. Hooke miał słuszność, a Newton się mylił, ale wpływ Newtona na myśl współczesną był tak silny, że teorię jego ogólnie przyjęto i przetrwała ona prawie 150 lat po śmierci swego twórcy.

W r. 1686 za namową przyjaciela, Edmunda Halley'a, Newton rozpoczął pracę nad dziełem "Principia", którego trzy tomy zawierają zasady mechaniki, hydrostatyki, hydrodynamiki i teorii o ruchu planetarnym. Dzieło to przez 200 lat panowało niepodzielnie w nauce, a wszystkie teorie kosmogoniczne opierały się na zasadach Newtona.

W roku, w którym dzieło jego wydano, zdarzył się wypadek, który wciągnął Newtona do polityki. Król Jakób II starał się zmusić uniwersytet w Cambridge, by udzielił tytułu magistra pewnemu mnichowi, benedyktynowi, nie żądając od niego przysięgi posłuszeństwa uniwersyteckiego. Newton był najwybitniejszym wśród sprzeciwiających się tej presji i dzięki swej postawie został wybrany posłem do parlamentu z ramienia uniwersytetu w r. 1689. Polityka wszakże nie przypadła mu do smaku i wkrótce wrócił do Cambridge.

W r. 1695 otrzymał stanowisko kustosza mennicy. W r. 1701 opuścił katedrę profesorską i przeniósł się do Londynu. Po dwóch latach obrano go prezesem Królewskiego Towarzystwa, którą to godność piastował przez 24 lat, do końca swego życia. W r. 1705 otrzymał szlachectwo od królowej Anny.

Newton umarł 20 marca 1727 r. Pochowano go w Westminster Abbey, a trumnę jego nieśli Lord Kanclerz, dwóch książąt i trzech hrabiów.

Izaak Newton rozpoczął okres doświadczeń w naukach ścisłych. Był człowiekiem do gruntu skromnym i religijnym, który uważał, że Stwórca obdarzył go zdolnościami, które mu pozwoliły wyjaśnić drobną cząstkę Jego dzieła. "Wydawałem się sobie nieraz małym chłopcem, który bawiąc się na brzegi morza, znajduje od czasu do czasu gładszy od innych kamyk, czy niezwykle ładną muszlę, podczas gdy ocean prawdy rozciągał się przede mną ogromny, a nieodkryty".

Dzikusy Znikają w Zetknięciu z Cywilizacją

Fakt wymierania całych ludów w następstwie bliższego zetknięcia się z wyższą, obcą kulturą jest zjawiskiem powszechnie znanem. Wydobyci nagle z ukrycia w jakiejś odległej okolicy świata, porwani gwałtownie w wir wysoce skomplikowanego życia, nie są te biedne dzieci natury w stanie dostosować się do nowych, obcych im form życiowych, ani też nie mają w sobie dość siły, aby oprzeć się i ostać wobec przemożnego ich wpływu.

Jakże wiele potężnych nawet niegdyś ludów wykreślonych zostało już dawno z karty żyjących społeczności!

Dość wspomnieć Inkasów, którzy przed wiekami byli twórcami wysokiej kultury Ameryki Południowej. Albo Majów, których architektoniczne pozostałości na półwyspie Yukatan budzą podziw, a tak bardzo przypominają egipskie budowle. Albo Azteków, potężnych władców Meksyku.

Z wielkich tych ludów nie pozostał nikt do naszych czasów i nie wiemy nawet dobrze, jak wyglądali.

Ale i dziś jesteśmy świadkami podobnego powolnego wymierania ostatnich potomków, żyjących jeszcze pierwotnych ludów.

Niedawno zniknęli na przykład z powierzchni ziemi ostatni przedstawiciele nieistniejących już dziś Tasmańczyków. Kolonizacja Tasmanii rozpoczęła się właściwie dopiero w 1803 roku, kiedy to Anglicy założyli tam pierwszą kolonię karną, rychło zatem uporali się z całym tym ludem.

Ponieważ krajowcy nie mogli się zapewne odnosić zbyt przyjaźnie do tego rodzaju przedstawicieli "cywilizacji", przeto wnet rozpoczęły się wza-

jemne dzikie walki, a raczej polowania na biednych tubylców, których deportowani osadnicy traktowali po prostu jak dziką zwierzynę. Co nie padło od kuli europejskich karabinów, wyginęło niebawem od wódki, o której nie zapomnieli oczywiście obcy przybysze.

Jeszcze w roku 1815 liczyła ludność Tasmanii pięć tysięcy osobników, gdy zaś cyfra ich zmalała do 216 osób, przesiedlili ich Anglicy no wyspę Flindera, gdzie bardziej surowy klimat zdziesiątkował niebawem jeszcze bardziej biednych wygnańców.

W roku 1847, gdy reszta ich stopniała do 45 i gdy stali się wobec tego antropologiczną wprost rzadkością, przeniósł ich zarząd kolonialny do jednej z nadbrzeżnych wiosek, i tam beznadziejnie już oczekiwali swej kolejnej śmierci.

W roku 1876 pożegnał się ze światem ostatni potomek tego ciekawego ludu.

Ofiarą podobnej, choć nie tak na szczęście gruntownej zagłady stała się liczna niegdyś ludność Maorysów na Nowej Zelandii.

I ona uległa zdziesiątkowaniu wśród zaciekłych walk z białymi, tudzież pod wpływem zaraźliwych chorób i alkoholu.

Jeszcze w roku 1769 oceniał Cook ilość mieszkańców Nowej Zelandii na najmniej 250,000 osób, ale już w roku 1886 zmalała ich liczba pod wpływem dobrodziejstw (?) europejskiej kultury do 42,000. W ostatnich czasach dzięki energicznemu sta nowisku zarządu dominiów, który wziął wreszcie w opiekę tępionych krajowców przed brutalnością białych przybyszów, podniosła się znów nieco liczebność Maorysów, a ich spis wykazał pocieszającą liczbę 52,000 osobników.

Podobnemu losowi ulegli również i Indianie Ameryki Północnej.

W Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej wynosi ogólnie ich liczba około 100,000 osób, a i w tym jedynie jedną czwartą część stanowią pełnej krwi Indianie, podczas gdy reszta wykazuje już mniej lub więcej domieszki krwi europejskiej i murzyńskiej.

Nadzwyczaj ciekawym, ale dobiegającym już końca ludkiem są Weddowie, pierwotni mieszkańcy Cejlonu.

Liczba Weddów, prawdziwych mieszkańców dżungli, wynosić ma razem z kobietami i dziećmi, zaledwie około 150 osób.

Z afrykańskich ludów najbliższymi zagładzie są Buszmeni. Osobliwy ten ludek, uważany za potomków najstarszych mieszkańców Afryki Południowej, odznacza się nadzwyczaj prymitywnym sposobem życia, który mu nie pozwala na jakiekolwiek przystosowanie się do kultur innych sąsiednich ludów.

Wśród takich pierwotnych a do wykorzenienia niemożliwych nawyknień oczekuje i on... wykreślenia go z listy żyjących ludów Afryki.

Już dziś liczą ilość Buszmenów na zaledwie 5,000 do 10,000 osobników.

Ale także ludy okolic arktycznych ulegają stałemu zmniejszaniu się ich liczby. Ogólna na przykład ilość Eskimosów Ameryki Północnej wynosi zaledwie 40 tysięcy ludzi.

Na zachodnim wybrzeżu Greenlandii, w ciągu 150-letniego współżycia z licznie osiadłymi tam Europejczykami, doszło podobno do tak powszechnego zmieszania się z białymi, że napotkanie pełnej krwi Eskimosa natrafia na prawdziwe trudności.

Mieszańcy uważani są tam za coś lepszego i piękniejszego i zwłaszcza kobiety o domieszce krwi białej mają korzystniejsze widoki lepszego zamążpójścia.

W końcu badania ostatnich czasów w Ameryce Południowej zwłaszcza w Boliwii, doprowadziły do odkrycia wśród Indian dżungli resztek nieznanych wymierających plemion, istniejących już tylko w nielicznych jeszcze ilościach, a bardzo ciekawych ze względów etnologicznych.

Życiodajna Krew

Coraz częściej słyszymy lub czytamy o szybkiej poprawie zdrowia... ba — nawet o uratowaniu życia wielu chorym, dzięki zastosowaniu u nich świeżego zastrzyku krwi jako środka leczniczego.

Coraz częściej — choć jeszcze nie w tej mierze, — jak to powinno mieć miejsce — słyszymy z ust lekarzy słowa... "to po zastosowaniu transfuzji krwi nastąpiła tak szybko poprawa" a z ust samych chorych lub członków ich rodzin docierają częściej do naszych uszu słowa "to po przetaczaniu krwi taka poprawa — wcale nie spodziewałem się, że krew jest takim ważnym i dobrym środkiem leczniczym".

Trzeba powiedzieć jasno — krew szybko leczy lub nawet ratuje życie; krew jest więc energicznym środkiem leczniczym.

Krew nie od dziś była znana i stosowana jako lek ale wówczas wskutek braku znajomości właściwości krwi oraz nowoczesnych sposobów pobierania, przechowywania i przelewania była rzadko i w odmienny sposób niż dziś podawana.

Pierwsze przetaczania krwi odbyły się w 1820 roku. Okazało się jednak, że krew nie może być dowolnie przetaczana z człowieka do człowieka. Nie wiedziano bowiem o istnieniu u różnych ludzi różnych rodzajów krwi.

Dopiero na początku XX stulecia poznano tak zwane grupy krwi, co pozwoliło medycynie wejść na drogę śmielszego i już bezpiecznego stosowania krwiolecznictwa.

Dziś w oparciu o poprzednie zdobycze, wiedza o krwiolecznictwie stała się obszerną gałęzią nauki.

Oznaczenie grup krwi miało ogromnie doniosłą wartość dla leczenia krwią.

Podział ludzi według grupy krwi polega na właściwości zlepiania czerwonych ciałek jednego człowieka pod wpływem surowicy drugiego.

Ludzie pod wpływem oddziaływania wzajemnego surowic i krwinek dzielą się na 4 zasadnicze grupy przy czym jedni autorzy oznaczają je literami A, B, AB i O (zero), inni cyframi 1-sza, 2-ga, 3-cia i 4-ta.

Dalsze badania, bardziej nam

współczesne, doprowadziły jeszcze do odkrycia podgrup.

Przy okazji należy podkreślić, że w tych badaniach krwi poważny wkład posiada nauka polska.

Znajomość grupowych cech krwi ma doniosłe znaczenie dla praktycznego stosowania przetaczania krwi; pozwoliła ona w rzeczywistości na ścisłe ustalenie, jaką krew można stosować drugiemu człowiekowi.

Podstawą podziału na grupy krwi stało się zjawisko zlepności. Zauważono bowiem, że krwinki jednych osobników ulegają zlepianiu pod wpływem krwi (surowicy) drugich. Z chwilą więc zmieszania krwi o dowolnej a nie właściwej grupie następuje zlepianie się krwinek w grudki lub skupiska, co uniemożliwia prawidłowe krążenie krwi.

Zastosowanie nieodpowiedniej krwi, prowadzi do przykrych objawów i następstw. W obecnych warunkach, dzięki odkryciu grup krwi medycyna umie dobierać grupy krwi, które całkiem bezpiecznie można przetaczać i osiągać wartość leczniczą krwi.

Tłumacząc te grupowe właściwości krwi na codzienny praktyczny język należy powiedzieć, że krew grup "O" (zero) można przetaczać każdemu człowiekowi bez względu na jego grupę krwi. Inaczej mówiąc człowiek taki jest powszechnym dawcą. Jednak z tej wygodnej i korzystnej sytuacji należy korzystać tylko wtedy, gdy transfuzja musi być bardzo szybko wykonana, tak szybko, że nie ma czasu lub warunków do badania grupy ewentualnego dawcy. Należy bowiem pamiętać o coraz szybszym i szerszym rozpowszechnianiu się stosowania krwi jako cennego leku, stąd liczba dawców z grupą "O" i ilość tej krwi nie wystarczyłaby na zaspokojenie zgłaszanych potrzeb.

Dlatego we wszystkich tych sytuacjach, gdzie istnieje możliwość zbadania grupy krwi lub nie zachodzi konieczność natychmiastowego przetaczania krwi, należy przeprowadzić badania grupy krwi, by zastosować właściwą krew choć nie zerową, a krew dawcy z grupą "O" zachować na przysłowiową czarną godzinę, t.j., na taką chwilę, gdzie nie ma czasu na badania i szukanie właściwego dawcy.

Osobnicy posiadający grupę krwi "A" mogą oddawać krew ludziom o tej samej i "AB" grupie, a otrzymywać od osobników z grupą "A" (równoimienna) i "O".

Osobnicy posiadający krew grupy "B" mogą ją oddawać osobnikom tylko o równoimiennej grupie t. zn. "AB" — otrzymywać od wszystkich grup — stąd są t. zw. powszechnymi krwioodbiorcami.

Osiągnięcia lecznicze coraz bardziej ugruntowują wśród lekarzy głębokie przeświadczenie o wysokiej wartości leczniczej krwi — a wśród społeczeństwa stają się one mimowolnym propagatorem coraz chętniejszego oddawania krwi i korzystania z niej.

Obok krwi bezpośrednio przetaczanej od człowieka zdrowego do chorego, można zastosować z równymi powodzeniem także krew konserwowaną. Współczesna bowiem wiedza niezbicie udowodniła, że krew należycie konserwowana całkowicie zachowuje swą wartość leczniczą. Ma natomiast tę praktyczną przewagę, że w każdej chwili może być dostarczana, można ją bowiem otrzymać w potrzebnej ilości w istniejących w kraju stacjach Przetaczania i Konserwowania Krwi, prowadzonych przez Amerykański Czerwony Krzyż.

Lecznicza wartość krwi, kadry wybitnych fachowców oraz nowoczesny sprzęt do pobierania, konserwowania i przetaczania krwi, w które są wyposażone stacje przetaczania krwi — to podstawy pełnego powodzenia i dobrego wykonywania leczenia krwią w naszym kraju.

Powszechnie wiadomo, że chirurgia często się zajmuje sprawami związanymi z krwotokami. W nie tak dawnej przeszłości, kiedy nie znano możności uzupełnienia utraconej krwi, odsetek zgonów był znacznie większy niż w dobie leczenia krwią.

Kwiecień

Jaśniejsze słońce weszło na nieba weselsze;
Stawy się obudziły srebrne; chaty bielsze...
Na południowych stokach żywiej się zieleni
Ruń ciemna, głodna jeszcze cieplejszych promieni.
W polu, kędy się zwrócić, ze wszech stron do rzeki
Wody się głośne sączą tajemnymi ścieki,
A na ługach stanęły, jak jasne zwierciadła,
Gdzie niebios siność złota całą piersią padła.
Na wierzbach, co puszyste wypuściły kotki,
Słychać brzęk os, wiosennych poranków hymn słodki
I drozd już piosnkę zaczął urywaną; śpiewa
I słucha, bo się ozwał głos z drugiego drzewa.
Jedne wrony, opłotki opuściwszy z wiosną,
Powtarzają w topolach skargę swą żałosną,
A siniejącym skrzydłem łopocą z hałasem,
Podniosą się i kracząc krążą ponad lasem...
I zdala w polu — nakształt barwnych ptaków stada —
Świeci się w młodym słońcu robotnic gromada.
W powietrzu taki spokój, że stąd słychać śmiechy,
Gwary i zapomnianą w zimie pieśń uciechy;
A krasne chusty, roli szary smug, chat ściany
Migają, jakby we mgle ciepłej i świetlanej.

Konstanty Górski.

Sprawy Kobiece

Kryzysy w Życiu Kobiety

Są dwa okresy w życiu osób, dysponowanych nerwowo, których się lekarz psychiatra obawia: Pierwszy — to okres dojrzewania, drugi — starzenia się. W pierwszym i drugim przekształca się ciało, zmienia się dusza; zabarwienie uczuciowe przybiera nowy ton, natężenia psychiczne stają się inne, rodzą się konflikty, albo się stare nasilają — pewne własności psychiczne obumierają, inne znów się rodzą.

Czasem owe nasilenia wybuchają w chorobliwym kryzysie i wyładowują się w anormalnych reakcjach, w tych wszystkich histeriach, neurasteniach, psychorodnych, a czasami i organicznych, sprawach nerwowych, które są niczem innym jak tylko katastrofą wynikającą z walki rozmaitych popędów walki, która się od lat w duszy danej kobiety toczyła.

Czasem zdarza się, że długi, zaciągnięte w okresie pokwitania, płaci się w okresie starzenia się. Niekiedy mszczą się wszystkie te niedomówione słowa, stłumione pragnienia i zgniecione gwałtem pożądania, które, w nieświadomej części duszy, zdeponowane, zachowały całą swą prężność z chwilą osłabienia osobowości (osłabienia, które dzięki procesom wewnętrzno - wydzielniczym w starzejącym się organiźmie zachodzą) wdzierają się do świadomości, by niejako zażądać swego spełnienia.

Organizm — to jakby jakaś ogromna orkiestra, którą dyryguje osobowość człowieka. Nie zawsze jednak dyrygent ten jest sprawny, albo też nie zawsze instrumenty w porządku. Niektóre wyrywają się naprzód, inne wprowadzają fałszywe tony itd.

Trzymając się tego porównania, powiedzieć możemy, że w okresie starzenia się dyrygent traci władzę nad instrumentami, korzystają więc z tego rozmaite anarchiczne i destrukcyjne żywioły i starają się wycisnąć swoje piętno na organizmie. Skąd się jednak one biorą?

Psychicznie nic się nie dzieje na darmo. Każde przeżycie, każde życzenie, każdy popęd, każdy konflikt, zrodzony a nie rozwiązany — wszystko to deponuje się gdzieś w nieświadomych zakątkach duszy. A konfliktów takich, życzeń i popędów jest w życiu dużo.

Jedność naszej osobowości tę dumę rodu ludzkiego, okupujemy drogą odpychania od siebie pożądań, dla osobowości naszej niewłaściwych, i przez rezygnowanie z życzeń, które naszym etycznym, moralnym, czy też społecznym zapatrywaniom nie odpowiadają.

O kobiecie, która się w ten sposób potrafi z życzeniami załatwiać, powiadamy, że ma "charakter", a charakter cenimy jako najwyższą wartość.

W okresie dojrzałości organizm, pełen życia i tężyzny, kompensuje nadmiarem swoich sił te wszystkie rozkwitłe pędy dziwnych, czasem zaledwie półjasnych pożądań i chęci, łagodzi sprzeczności, broni się przed pokusami i przezwycięża napór instynktów.

Wówczas to przymiot psychiczny "charakter" otrzymuje swoje najwybitniejsze nasilenie, a człowiek żyje w wskazaniach, danych mu przez światopogląd albo przez środowisko społeczne.

Ale kobieta się starzeje, ręka dyrygenta słabnie, odporność osobowości się zmniejsza i oto znów wszystkie te w nieświadomym czyhające siły zjawiają się na powierzchni — kobieta starzejąca się jest wobec nich słaba i bezsilna, podobna do owego "zwiędłego listka", którym burze wewnętrzne miotają "to tu, to tam".

"Niebezpiecznym wiekiem" nazwała okres ten Karen Michaelis, niebezpiecznym dlatego ponieważ kobieta, oddana na pastwę swoich instynktów, oddaje się bezwzględnie ich spełnieniu, zapominając często o swoim stanowisku społecznym o swojej "cnocie", o swoim mężu i o swoich obowiązkach rodzinnych.

Rozumiemy także, że kryzys starzenia się jest u kobiet często niebezpieczniejszy niż u mężczyzn. Mężczyzna ma dzięki swemu stanowisku społecznemu większe pole do wyżycia się, a dzięki pracy zmniejszoną pobudliwość wrażeniową, osobowość jest też u mężczyzny intensywniej wykształcona niż u kobiety, dlatego też kobiety w okresie starzenia się częściej i bardziej jaskrawo zmieniają charakter niż mężczyźni.

Rozumiemy też, jak skomplikowana jest droga i objawy starzenia się. Konstytucja, suma i kierunek przeżyć, stanowisko społeczne i rodzaj zajęcia —wszystko to wpływa na obraz starzenia się.

Toteż każda analiza, choćby, nawet najogólniejsza, będzie się zawsze jedynie do części kobiet odnosiła.

Ognisko Domowe Królestwem Kobiety

Każda kobieta ma do spełnienia wielką rolę i może wywierać ogromny wpływ na swój dom i domowników, ale nie każda zdaje sobie sprawę z tego, że jeżeli gra tę rolę obojętnie, bez uczucia, jeżeli czynności swe sprawuje niedbale, tak tylko, aby je spełniać, to muszą one minąć się z celem i nigdy

nie zbudują prawdziwego ogniska domowego, nie stworzą tego prawdziwego zacisza, do którego mąż tak chętnie powraca po twardej, męczącej pracy i które dla dzieci pozostaje już przez całe życie drogowskazem i wspomnieniem najlepszych, beztroskich chwil.

Aby tę prawdę zrozumieć, aby ją odczuć całym sercem i umiejętnie zastosować w życiu, nie trzeba posiadać ani specjalnego wykształcenia, ani bogactwa, ani niezwykłych niecodziennych warunków.

Szczęścia nie można uzależniać od wpływów zewnętrznych, choć bezwarunkowo grają one dużą rolę, ale podstawę tego szczęścia musimy mieć w swojej duszy, która powinna pogodą i ciepłem promieniować na swe otoczenie.

Kobieta o charakterze kłótliwym nigdy nie stworzy ze swego domu prawdziwej, miłej przestrzeni, raczej uczyni dom swój odpychającym i zimnym, z którego każdy będzie się starał uciekać.

Kobieta niedbała o porządek w domu, nie uznająca pracy zorganizowanej, również nie zachęci nikogo do przebywania dłużej w jej towarzystwie. Bo czyż może być mowa o odpoczynku tam, gdzie czas nie ma konkretnej wartości, gdzie jedne czynniki przeszkadzają drugim, gdzie nikt nie wie, gdzie się jaki przedmiot znajduje, stale ktoś czegoś szuka, a obiad nie jest podany we właściwym czasie?

Na jednym z czołowych miejsc w kształtowaniu naszej atmosfery rodzinnej postawmy atmosferę duchową, która całkowicie zależna jest od kobiety. Nie zdajemy sobie nieraz nawet sprawy z tego, jak atmosfera ta wywiera wpływ na samopoczucie męża i dzieci, jak może ona dopomóc, albo odwrotnie, utrudnić im ich pracę, czy też naukę.

Wydajność pracy zależna jest w bardzo dużym stopniu od stanu psychicznego jednostki. Jeśli jednostka ta jest niezadowolona, rozdrażniona, czy też po prostu przygnębiona z przyczyn chociażby czysto osobistych — trud jej już nie da tych rezultatów, jakich należałoby się spodziewać.

Cierpi więc na tym opinia danego człowieka, cierpi i on sam, widząc, że dzięki niezrozumieniu go, sam się załamuje psychicznie.

Spokój, serdeczność i wyrozumiałość są to nieodzownie składniki domowego ogniska.

Dzisiejsza kobieta, tak bardzo chlubiąca się swym równouprawnieniem, musi rozumieć, że posiadanie tych praw, przynosi z sobą też szereg obowiązków, które przed laty nie były, tak bardzo brane pod uwagę.

Kobieta współczesna musi rozumieć psychikę mężczyzny, musi umieć z nim postępować, musi mu być przyjacielem i nawet kolegą, z którym przeżywa się wspólnie dolę i niedolę.

Kobieta może, a nawet powinna wypowiadać swoje własne zdanie w różnych okazjach życiowych, musi to jednak pochodzić z serca, a nie z chęci postawienia na swoim.

Natura obdarzyła kobietę sercem wrażliwym i czułym, wyposażyła ją w skarby ofiarności i szlachetności. Niech więc używa tych wartości dla dobra swojej rodziny, niech nie wypacza tych zalet, niech nie rozdrabnia ich dla spraw małostkowych i często egoistycznych.

Kobieta, o ile zechce, może się stać dla wszystkich dobrą słoneczną wróżką, która niejedną szczęśliwą chwilę wyczaruje w swym małym światku.

Wiano Chińskiej Księżniczki

Jedno z najstarszych podań chińskich mówi, iż 2,600 lat przed narodzeniem Chrystusa cesarzowa Si-ling-szi, spacerując pewnego razu po swym ogrodzie, zainteresowała się złocistymi kulkami na drzewach. Przekonała się, że nie są to bynajmniej owoce lecz jakby kłębuszki cienkiej, jak pajęczyna, a jednak mocnej nitki, dającej się rozwijać z oprzędów. Dla zabawy cesarzowa rozwinęła niteczki z wielu oprzędów i z uzyskanej przędzy próbowała utkać tkaninę.

Uzyskała materię tak piękną, miękką i lśniącą że wszyscy byli nią zachwyceni. Od tej pory zbierano już z drzew oprzędy jedwabnika, a damy dworskie tkały z nich cudowne tłaniny na użytek dworu. Szaty jedwabne stały się odświętną odzieżą panujących.

Karawany handlowe Persów przewoziły jedwabne tkaniny z Chin poprzez całą Azję ku wybrzeżom Morza Śródziemnego, gdzie świat starożytny kupował je na wagę złota. Jeszcze w trzecim wieku po Chrystusie funt jedwabiu równał się wartości funta złota; w czwartym wieku jego wartość spada do ¼ funta złota, funt jedwabiu purpurowego dochodzi jednak do 2 i pół funta złota za funt tej tkaniny.

W ciągu 30-tu wieków Chińczycy utrzymywali w tajemnicy pochodzenie jedwabiu i sposób jego produkcji; za zdradzenie tej tajemnicy obcym groziła kara śmierci. W piątym wieku po narodzeniu Chrystusa rozwija się jedwabnictwo w Japonii, dokąd jajeczka jedwabników przedostały się ukryte we włosach księżniczki chińskiej, wiozącej je w wianie japońskiemu władcy. Z czasem stała się Japonia największym na świecie producentem jedwabiu.

Kiedy w szóstym wieku cesarz bizantyjski Justynian postanowił zbadać tajemnicę produkcji jedwabiu i nauczyć jej swój kraj, musiał uciec się do wybiegu wysłania do Chin dwóch misjonarzy, którzy w wydrążeniach lasek, przewieźli przez mur chiński jajeczka jedwabników i nasienie morwy.

W dziewiątym wieku rozwija się jedwabnictwo we Włoszech, w trzynastym we Francji, wreszcie zaś w innych krajach Europy. W Polsce próby zaszczepienia jedwabnictwa datują się od końca 18-go i połowy 19-go stulecia.

Jak Żyją Kobiety Mongolskie

Kobiety ludów pierwotnych nie są tak przez los upośledzonymi niewolnicami, jakby się zdawało. Przykładem tego jest życie niektórych szczepów azjatyckich w Mongolii, gdzie cieszą się całkowitym równouprawnieniem.

Mongołka zajmuje się domem, wychowaniem dzieci i troszczy się o całość gospodarstwa. Co prawda z gospodarstwem domowym nie ma tak wielkiego kłopotu, jak jej siostra z Zachodu.

Dom jej to duży namiot, zwany jurtą. Dach namiotu posiada otwór, który stosownie do pory roku, w łatwy sposób można zamykać lub otwierać. Środek jurty zajmuje piec, spełniający dwojakie zadanie: gotuje strawę i ogrzewa wnętrzne namiotu.

Mongołka nie potrzebuje kupować drogiego węgla i w dodatku nosić go z piwnicy, bo za opał służą jej tak zwane fiołki pustyni Gobi. Myliłby się jednak ten, kto by sądził, że są to piękne, pachnące kwiaty. "Fiołki" te, to zwykły suszony nawóz bydlęcy.

Mongołka nie głowi się nad menu. Prowadzi kuchnię prymitywną, bez martwienia się o ilość kaloryj dla siebie, małżonka i dzieci.

Główną potrawą są placki ze sera, mleka i dodatków, dostarczonych przez Chińczyków. Przyrządzenie tych placków nie nastręcza zresztą trudności.

Mongołka lubuje się w biżuterii. I tak do świątyni, czy na uroczystości rodzinne przywdziewa poza strannym strojem, również ozdoby, jakie posiada.

Jedną z największych okazyj do przywdziewania odświętnego stroju jest oczywiście zamążpójście.

Ceremonia ślubna jest odmienna. Jedynie wstęp do uroczystości przypomina zwyczaje europejskie. Termin ślubu wyznacza się po wyrażeniu obopólnej zgody rodziców nowożeńców.

W uroczystym dniu narzeczona ubiera się w najpiękniejszy strój i w towarzystwie kilku druhen wyrusza konno do jurty swego wybranego, gdzie oczekuje ją rodzina przyszłego męża.

Oblubienica jeszcze nie zdąży zsiąść z konia, kiedy zawiązuje się jej oczy i prowadzi do namiotu. Opaska na oczach symbolizować ma ślepę oddanie się młodej pani pod władzę męża.

Po wejściu do jurty, narzeczona składa przed wszystkimi głęboki ukłon, po czym zdejmuje się jej opaskę z oczu. Następują zwykłe ceremonie powitania, po czym spożywają kadłub ubitego barana, a głowa i ogon ofiarowane zostają bogom na domowym ołtarzu.

Ciekawe jest jednak, że mimo uroczystego charakteru wszystkich tych obrzędów towarzyszących zaślubinom, ślub jest tylko ślubem na próbę, bo młodej małżonce wolno opuścić męża w ciągu trzech dni, jeśli jej pod jakimkolwiek względem nie odpowiada.

Najszczytniejszym zadaniem kobiet mongolskich jest strzeżenie tradycyj. I tak do ich codziennych obowiązków należy składanie ofiar bóstwom. Odbywa się to w ten sposób, że matka rodziny każdego ranka rozpryskuje łyżkę mleka na cztery strony świata, pragnąc w ten sposób uprosić błogosławieństwo dla swego domu.

Zadania Rodziców i Wychowawców

Kiedy dowiadujemy się o jakimś wypadku ukarania zbrodni, gorszymy się nie wyrokiem, lecz czynem poczytując go — i słusznie — za występek przeciwko społeczeństwu. Uważamy więc, że sprawca winien ponieść zasłużoną karę. Rzadko jednak w podobnych razach zastanawiamy się nad zaraniem życia przestępcy, ale z gotowością wyrażamy zdanie, że skoro obrał "śliską drogę", musiał otrzymać zasłużoną karę.

Możnaby długo debatować nad owym "wybraniem" śliskiej drogi. Wybrał — czy został na nią zepchnięty?

Któż bowiem wie, czy kariera zbrodnicza nie jednego wyrzutka społeczeństwa nie rozpoczęła się w jego dzieciństwie, czy początkiem jej nie była nadmierna pobłażliwość rodziców?

W bardzo wczesnym wieku odzywają się w dziecku impulsy, popychające je do różnych czynów, nie zawsze pozostających w zgodzie z przyjętym pojęciem etyki.

Rodzice patrzą przez palce na wczesne przejawy samowoli i często traktują je z nadmiernym pobłażaniem, lub też przechodzą koło nich obojętnie, pewni że poprawa nastąpi gdy dziecko dojdzie do rozumu. A tymczasem tolerowanie zachcianek dziecka, jest niczym innym, jak tylko rozpuszczaniem malca i w rezultacie czyniącym go nieznośnym w okresie dzieciństwa i narażającym go na duże przykrości z narastaniem lat.

Świat bowiem nie odnosi się z rodzicielską pobłażliwością do tych, którzy przekraczają pojęcie tego, co dla bliźnich jest szkodliwe, niepożądane lub wręcz niebezpieczne.

Wychowawcy są zdania, że dziecku nie można pozwalać na wszystko. Od początku swego życia dziecko musi być wychowywane podług pewnych prawideł, reguł i wzorów, gdy zaś je łamie, musi ponieść zasłużoną karę. Od dzieciństwa wychowanie jest niczym innym jak tylko odbiciem tego, czego malec doznawać będzie w przyszłości. Lepiej więc by samowolę ukrócali i błędy jego koregowali rodzice, niż by miały to w przyszłości czynić — sądy i więzieniaa.

Naginanie dziecka przez wychowawców do przyjętych reguł, obowiązujących w społeczeństwie w jakim żyć·ono będzie gdy dorośnie, nie należy

poczytywać za maltretowanie dziecka czy tez znęcanie się nad nim, lecz za kształcenie jego woli. Przejawiające się w dzieciństwie impulsy pozostają z nami na całe niemal życie, jednakże naginaniem dziecka do opierania się impulsom, hartujemy jego wolę i kształtujemy charakter.

Rodzice mają zwyczaj tłumaczyć czyn dziecka jego nieświadomością i w przesadnej czułości i obawie o wyrządzenie dziecku "krzywdy moralnej", starają się co prędzej zatuszować niemiłą sprawę, by malec co prędzej o tej nieprzyjemności zapomniał.

Rezultatem takiego postępowania bywa budzące się w dziecku przeświadczenie, że skoro rodzice nie gniewają się na niego, to obcy nie mają prawa obwiniać go. W taki sposób powstaje w umyśle dziecka z gruntu fałszywe pojęcie o tym co wolno, a czego nie wolno.

Spóźnioną naukę wychowawczą podejmie nad nim życie, dając mu niejedną bolesną lekcję. Wielu z tych co rzekomo "obrali" śliską drogę, obwinia swych rodziców za brak silnej ręki we wczesnym dzieciństwie..

Kobieta Po 40

Jakże nazwać kobietę po 40? Młodą już nie jest — to prawda, ale nie można jej jeszcze uważać za starą. Dawniej kobieta w tym wieku była uważana za staruszkę. Dzisiaj zmieniło się bardzo pod tym względem.

Dla milionów kobiet czterdziestka — to dopiero połowa życia. Po dojściu do takiej dojrzałości, kobieta powinna przynosić swoim drogim więcej szczęścia i zadowolenia niż przyniosła burzliwa i pełna trosk młodość.

Aby wyciągnąć z tej drugiej połowy życia pełną miarę szczęścia i zadowolenia — kobieta musi koniecznie zachować jeżeli już nie młodość, to przynajmniej pełnię sił i zdrowia. Musi się starać, aby muskuły jej zachowały jak najdłużej dawną elastyczność i były wolne od reumatyzmów, artretyzmów i innych dolegliwości.

Musi się starać, aby krew biła żywo w jej żyłach i tętnicach, aby płuca i serce funkcjonowały należycie.

Pierwszym warunkiem utrzymania zdrowia i życia są ćwiczenia fizyczne. Drugim odpowiednia dieta. Co prawda, że dzisiejsza kobieta ma pracę domową wielce ułatwioną, i nie ma tyle ruchu co dawniej, kiedy takich wygód nie znano.

Dziś kobieta wszędzie jedzie autem lub autobusem. I jak te biedne ręce i nogi nie mają zesztywnieć?

Nawchłaniajmy w płuca świeżego powietrza, używamy jak najwięcej ruchu. Powinniśmy mieć litość i nad sobą i nad autem, bo auto im mniej jeździ tym dłużej trwa, a człowiek im więcej chodzi, tym dłużej żyje i jest zdrowszy.

Pamiętajmy również że dieta która nam służyła za młodych lat, kiedy miałyśmy więcej ruchu, nie będzie odpowiednio służyć teraz. Mięso, a zwłaszcza smażone, dzisiaj po 40 przyniesie nam więcej szkody niż korzyści. Należy więc pić dużo mleka i spożywać jak najwięcej jarzyn, szczególnie zielonych.

Tylko takie życie zapewni nam młodość i świeżość po czterdziestce.

Wiosenna Pielęgnacja

Łatwo różowiejąae cera w zimie, pobudzona szczypiącym mrozem, robi wrażenie zdrowej i ładnej, często jednakże zdarza się, że już z nadejściem pierwszych podmuchów wiosny, ta sama cera staje się dziwnie zszarzała, jakby niedomyta. Tak niekorzystna zmiana w tak krótkim czasie, może zaniepokoić każdą kobietę, która z największym krytycyzmem bada w lusterku swą twarz.

Można na pocieszenie pięknej pani powiedzieć, iż jest to stan przejściowy, który niebawem minie, zniknięcie zaś jego z chęcią przyśpieszymy. Otóż owe zdrowe rumieńce, a przynajmniej lekkie zaróżowienie, jakim cieszyłyśmy się w zimie, powstało na skutek rozszerzania się żyłek krwionośnych, pod wpływem dużego zimna. Pobudzało to krew do szybszego krążenia, a tym samym przyczyniało się do ożywienia naskórka. Z nastaniem natomiast ciepła, cała ta akcja ustała, krew krąży leniwiej i nie napływa tak obficie do naskórka. Skutkiem tego skóra przybiera wygląd mniej lub więcej zwiotczały i brudny. Należy więc w jakiś sposób wprowadzić akcję taką, jaką spełnia mróz szczypiąc policzki, a znów piękna pani uśmiechać się będzie do odbicia w lusterku.

W braku więc mrozu — posługujemy się lodem. Wymywszy z wieczora twarz ciepłą wodą i mydłem osuszamy grubym ręcznikiem ruchem wyciskającym, bez tarcia i rozciągania naskórka, po czym nakładamy odżywczy krem. Ta czynność jest niemniej od poprzednie ważną, trzeba bowiem wiedzieć, że krem nie wciera się w skórę, lecz "wbija", pukając zlekka energicznie puszkami palców w policzek. Nałożyć tyle kremu, ile tylko skóra zdoła wchłonąć, nadmiar zaś osuszyć zlekka bibułką. Teraz ująwszy w palce kostkę lodu, pocieramy nią szybko policzki i to samą kostką lodową, bez owijania w szmatkę.

Na tym kończy się zabieg wieczorny. Rankiem zaś po wstaniu, spłókać twarz w bardzo zimnej wodzie i osuszyć ręcznikiem, wreszcie zwilżyć twarz płynem składającym się z następujących składników: 1 uncja witch hazel, ¼ uncji kwasu bornego (boric acid) i 8 uncji wody kamforowej. Zadaniem tego płynu jest ściągnięcie skóry objawiającej skłonności do wiotczenia oraz zamknięcie pór. Teraz twarz jest gotowa na przyjęcie kremu suchego pod puder.

Poddanie się takiemu regu-

laminowi na przeciąg sezonu wiosennego, powróci cerze jędrność i uczyni ją "soczystą", co będzie najlepszym przygotowaniem na przyjęcie lata i idących z nim przyjemności.

Bohaterska Helena Keller

Nikt z ludzi nie zastanawia się nad tym, że zdrowe i normalne nasze zmysły ciała są naprawdę największym szczęściem w życiu. Jakże szczęśliwi jesteśmy, gdy możemy widzieć ten piękny, otaczający nas świat, gdy możemy słyszeć przepiękne tony muzyki, śpiew ptaków, szum wiatru, szmer wody w strumyku . .

Do rzucenia tych kilku słów o Helenie Keller, o której dziś cały świat mówi z podziwem i współpczuciem zarazem, przyczyniły się niżej podane krótkie lecz bogate w treść wiadomości o tej silnej duchowo kobiecie. Niechaj staną się one pobudką dla nas, abyśmy bardziej cenili nasze zdrowe zmysły, i starali się je wykorzystywać dla wzbogacenia i udoskonalenia naszego świata duchowego, bo przecież przez zmysły, przez wzrok i przez słuch otrzymujemy wrażenia i pokarm dla naszych myśli i naszych uczuć.

Cóż wart jest człowiek z biedną, ubogą duszą, bez myśli i uczuć względem naszych bliźnich?

Niech Helena Keller stanie się dla nas przykładem, że silną wolą można pokonać nawet kalectwa, a my jako zdrowi, pokonajmy tylko nasze lenistwo i niedbalstwa, a osiągniemy wiele dla dobra ludzi.

Zwłaszcza my kobiety często wrażliwe, przewrażliwione i przeczulone na drobiazgi, bądźmy raczej wrażliwe na piękno, ćwiczmy nasz wzrok i słuch w tym kierunku, aby wzbogacić naszą duszę tym pięknem.

Im bogatsze będziemy w duszy swojej, im bardziej pokochamy rzeczy piękne, tym świat będzie lepszy.

Czy próbowaliście kiedy mocno zacisnąć powieki i przez dłuższy czas wpatrywać się w mroczną otchłań?

Najprzód jest czarność aksamitna, niemal dotykalna, potem zamienia się w rozkołysane ciemne morze. Z głębiny wypływa pawie oko, w szafirowej aureoli i zaraz się roztapia w mglistej czerwieni, deszczem iskierznaczonej.

W takiej otchłani bez końca, wiecznie drgającej i żywej jak ocean — żyją ślepcy.

W takiej tajemniczej ciemnicy żyje niewidoma od urodzenia Helena Keller.

Niewidomi otrzymali łaskę słuchu, więc otaczająca ich noc nie jest tak straszna, bo przelewają się przez nią fale tonów muzycznych. Nie jest groźna, bo wdzierają się w nią głosy przyjazne ludzi i zwierząt.

Helena Keller i tej łaski była pozbawiona. Nie usłyszy ona nigdy muzyki Chopina; nie wie, jakie melodie wygrywa na szybach deszcz; jak śpiewają na wietrze druty telegrafu; nie wie, jak szumią drzewa; nigdy nie usłyszy łkania skrzypiec czy głosu swej matki . .

Niewidomi mają dar mowy. Helena Keller jest od urodzenia głucho-niema i niewidoma. Jest jak kamień myślący. Bóg odjął jej wszystko, pozostawił tylko subtelny aparat mózgu i wolę.

A przecież Helena Keller jako wysłanniczka American Foundation for the Blind jeździła z odczytami do szpitali wojennych. . Odwiedziła 18 szpitali. PRZEMAWIAŁA do inwalidów. Pojawienie się jej staje się niezwykłą pociechą dla żołnierzy, których wojna zwróciła rodzinom okaleczonych, lub oślepionych.

Młodzi chłopcy, których bomby nad Filipinami pozbawiły wzroku; tacy, którym na polach Belgii silny wstrząs od eksplozji odebrał mowę, inni co słuch stracili podczas ogłuszającej kanonady w Cassino i żyją dotąd przykuci do łóżek szpitalnych, bardziej przerażeni myślą o JUTRZE, niż myślą o śmierci, czepiający się wspomnień słonecznego WCZORAJ, połamańcy nieszczęśni, którym się wydaje, że nie ma już dla nich przyszłości, dla nich wszystkich maleńka pani o nieruchomym spojrzeniu, uśmiechnięta jak maska grecka, staje się symbolem nadziei, zwiastunem jutra lepszego mimo wszystko i na przekór wszystkiemu . .

Gdy była dzieckiem, zdawało się, że jest nieudanym, odrzuconym brulionem arcydzieła, które nazywa się "człowiek".

A jednak zapomniana, niby bezduszny, niemy i ślepy manekin na dnie przepaści, zdołała wydobyć się z mroków i stworzyć sobie własny szyfr; zaczęła po swojemu odczytywać zagadkę życia . . Czego oczy nie mogły odczytać, dotyk palców wrażliwych, nadczułych odcyfrował, a chociaż nie odzyskała daru mowy, stworzyła sobie zastępczy sposób wydobywania głosu z krtani; mówi z trudem, sama siebie nie słysząc, ale słowa padają z jej ust wyraźne; zdania układają się płynnie, bo głuchoniema i niewidoma nauczyła się nawet sztuki pisania i układania poezji.

Cóż więc dziwnego, że ją dziś zaprzągnięto do pracy i mianowano ambasadorką nadziei wśród zrozpaczonych. Nieraz jedno pojawienie się Heleny Keller wystarcza, by żołnierz oślepiony miotaczami płomieni, lub pozbawiony słuchu, odzyskał wiarę w samego siebie. Każdy przecież pragnie dorównać energii tej wiotkiej, niepozornej kobiecie, której nie zmogły aż trzy straszne zmory—trzech beznadziejnych kalectw.

Obeszła je, wyprowadziła poczwary te w pole. Pomimo nich i naprzekór im jest szczęśliwa szczęściem tych, co zamiast skamienić, zapatrzywszy się we własną niedolę, stali ubodzy dzielą się z bogatszymi od siebie skarbami wiary i nadziei . . .

Matka — To Największy Skarb

Od rana do wieczora rozbrzmiewa w domu słowo "mama".

Mama musi być wszędzie i zrobić wszystko, zaradzić, załagodzić, naprawić każde tarcie w domowym mechaniźmie. Bez mamy nie może się obejść żadna radość, ani żadna kłótnia.

Mama musi być wszędzie. Tylko, że te rozliczne prace, ta "wszędobylskość" mamy, jest jak chleb powszedni, bez którego nie można żyć, ale do którego nie przywiązuje się żadnej wagi.

I dlatego, że nie przywiązuje się do niej należytej wagi, utrudnia się życie mamy lekceważącym "przecie mama nie ma nic do roboty", albo "przecie mama ma czas". Może gdyby mama jęczała cały dzień "oj, co ja mam roboty", gdyby podkreślała bez przerwy swoje rozliczne czynności, swoje zalety gospodarskie, gdyby bez przerwy kładła do głowy otoczeniu, że ona trzyma dom, że bez niej nic nie może się dziać, może wtedy szanowaliby ją wszyscy, liczyli się z nią, starali się jej ulżyć i dogodzić.

Może... ale takich "mam" jest niewiele.

Matka uważa swoją pracę za święty obowiązek. Nie zważa na trud ani na zdrowie, by tylko był ten dom, by był w nim ład i spokój.

Czy zastanawia się młodzież nad życiem matki? Tej, "która nic nie robi i zawsze ma czas"? Albo czy zastanowił się kto nad niedokładnością określenia pracy matki? Czy może być kompletniejszy zawód niż stanowisko matki?

Jest przecie wychowawczynią, kucharką, pokojówką, krawcową, trykotarką, buchalterką, pielęgniarką, palaczem, ogrodniczką, można by mnożyć i mnożyć jej czynności i nazwy. I ją nazywa się kobietą "bez zawodu"!!

Za te rozliczne prace nie otrzymuje żadnego wynagrodzenia. Nie mówię o wynagrodzeniu pieniężnym — bo nikomu nie przyszłoby do głowy by mamie płacić — gdzie tam, istnieją mamy, które muszą walkę toczyć, by sobie kupić nowy płaszcz lub buciki — ale o wynagrodzenie uczuciem i uznaniem.

Gdy dzieci są małe, cóż to za przyjemność dla matki kąpać, czesać, ubierać. Nawet gdy ich ma dużo, nawet gdy jest zmęczona. Przybiegnie takie małe, przytuli się do matki, powie "moja mamusia" — ciepło i radość wpływa do serca matki. Nagroda za nieprzespane noce, trud i zmartwienie.

Składa sobie matka takie skarby na dnie serca i gdy ma czas, gdy przysiądzie na chwile by odpocząć — rozpamiętuje — mój mały to powiedział — moja mała to zrobiła — czerpie w tym rozpamiętywaniu siłę i ochotę do dalszej pracy.

Dzieci rosną — przychodzi szkoła. Jak dumną jest matka z pochwał, które otrzymują w klasach. Jak lubi pochwalić się przed znajomymi. — Znowu blask w życiu mamy — nowa radość, nowy zapał.

Dzieci dorastają — jak często cień pada na życie matki. Jak inaczej wyobrażała sobie współżycie, współpracę z córką lub synem. Czekała na ich dorośnięcie, marzyła, że wreszcie będzie miała w domu prawdziwych towarzyszy, pomocników w pracy i rozrywce.

Matka nie chciała za wiele — nie chciała zabrać dziecku całego wolnego czasu dla siebie. Ale czuła, że należy się jej miejsce w życiu dziecka, że dopóki to dziecko jest w domu matka ma być dla niego nie popychadłem, służącą, starszą, zlekceważoną kobietą, ale matką, istotą najpierwszą, której należy się miłość i szacunek. Której ten szacunek, tę miłość trzeba okazać choćby uśmiechem, przelotną pieszczotą, ochotną pomocą.

Im bardziej dzieci dorastają, tym mniej blasków jest w życiu matki. A że człowiek nie może żyć bez blasków, więc matka stwarza je sobie jak umie.

Wyciąga radość z udałego obiadu, czystości, ładnego ogrodu. Pociesza się jak może, by zachować chęć do pracy. Bo czuje podświadomie, że za jej pracą stoi dom a praca bez radości nie przynosi pożytku.

Gdy w życiu matki za dużo jest cieni, gdy życie jej staje się bardzo szare, gdy nie ma sił, by stworzyć sobie fikcyjne blaski — matka jest nieszczęśliwa — to zagłada domu.

Starajmy się więc umilić jej życie w domu i ulżyć w pracy.

Matka—to największy skarb, który dom posiada.

Kobiety w Akademiach Literatury

Wrota akademii świata nie są wcale zamknięte przed kobietami.

Kobiety są przeważnie członkiniami Akademii Literatury. Ale istniał i wyjątek. Kobieta była członkiem Akademii Nauk w Paryżu. Jest to nasza rodaczka Maria Skłodowska-Curie, powszechnie znana z odkrycia radu.

W czeskiej Akademii Literatury zasiadła zmarła w 1926 niemal stuletnia poetka Eliska Krasznerwska. Znała ona osobiście Mickiewicza, Wiktora Hugo, Lamartinea, Musseta i innych poetów i pisarzy pierwszej połowy 19-go wieku.

Rumunię reprezentuje Helena Vacarescu z Akademii Królewskiej. Helena Vacarescu objęła fotel akademii po królowej rumuńskiej Elżbiecie, występującej pod pseudonimem Carmen Sylva w poezjii i noweli.

Akademia Hiszpańska ma powieściopisarkę i historyczkę w osobie Mercedes Gesbrois de Ballestros, żonę profesora historii na uniwersytecie w Madrycie. Jest to drugie małżeństwo, po Marii Skłodowskiej i Piotrze Curie, zasiadające razem w jednej Akademii.

Pisarka szwedzka Selma Lagerloff była członkinią Akademii Królewskiej w Sztokholmie. Jest to pierwsza kobieta, która zanim została członkinią Akademii, o-

trzymała literacką nagrodę Nobla.

Akademia włoska ma dwie członkinie. Pierwsza to Matylda Serao, powieściopisarka a przede wszystkim dziennikarka, pisująca przed wojną do kilku dzienników francuskich i angielskich; druga — laureatka Nobla Sardynianka Grazzia De Ledda.

Francuzki mają szczęście do Akademii Królewskiej w Belgii. Pierwsza była poetka Anna de Noailles, po niej dziedziczy fotel współczesna powieściopisarka francuska Colette.

Wreszcie Judyta Gautier, poetka i powieściopisarka, córka romantyka Teofila Gautier, była członkiem Akademii Goncourtów.

Do Akademii Literatury w niepodległej Polsce należała Zofia Ryger-Nałkowska, autorka wielu wartościowych powieści jak: "Granica", "Dom Nad Łąkami", "Niedobra Miłość", "Hrabia Emil" i "Romans Teresy Hennert".

Dobry Użytek Ze Starej Komody

W urządzaniu mieszkania trzeba nade wszystko mieć na uwadze wygodę i dobry smak. Użytkowność mebla, jego praktyczność stanowi o jego wygodzie. Nie ma bowiem sensu kupować krytą adamaszkiem kanapę, a później drżeć o nią za każdym zbliżeniem się dziecka do pięknego acz niedogodnego mebla, który stał się dodatkowym kłopotem, a nie użytecznym sprzętem.

Na ogół daje się zauważyć u ludzi o przeciętnych warunkach pęd od częstego zmieniania umeblowania, by iść zawsze z "duchem czasu" u innych znów widzi się chęć naśladowania bogaczy, przez nabywanie różnych antyków, mniej lub więcej autentycznych i wartościowych, najczęściej nieudolnie zebranych, a kruchością swą przydających niemało kłopotu.

Potrzebne jest i tutaj zachowanie umiaru. Dla nadania mieszkaniu tego odrębnego wyrazu, nie potrzeba wypełniać go zbiorem przepłaconych rupieci, naśladujących antyki.

Wystarczy rozejrzeć się po własnym strychu, czy piwnicy, gdzie spoczywa w kurzu i zapomnieniu jakaś wysłużona komoda z marmurowym wierzchchem, uznana przed laty za niemodną.

Przy odrobinie pomysłowości i umiejętności władania pędzlem, można ten wiekowy mebel przyprowadzić do porządku. Dla uczynienia go bardziej ponętnym, można równo odciąć nóżki, by komoda przylegała do podłogi, co ją uczyni jeszcze bardziej "antyczną". Warunkiem jednakże jest jakość danego mebla, który mamy podnieść do godności antyku. Restaurowanie tandety nie opłaci się.

Maj — Miesiącem Odmładzania

"Kwiecisty i wonny Maj szeroko rozwarł podwoje. Gdzie strumyk, łączka i gaj, tam było młodych dwoje". . chciałoby się zaśpiewać na nutę prześlicznego walca Straussowskiego. Chciałoby się, jak skowronek zanucić hymn radosny na cześć powietrza i słońca, które w maju zsyłają na nas tyle dobrodziejstw!

W maju przyroda cała darzy nas najrozmaitszemi zapachami, wonią lasów, pól, łąk, kwiatów i ziół. Jakież niewyczerpane skarby roztacza przed nami majowy poranek! Jakie rozmarzająco urocze są wieczory majowe z powietrzem, przepojonym aromatami!

Ale maj bynajmniej nie jest — jak o tym śpiewają poeci — miesiącem miłości. Nic podobnego! Jeżeli chodzi o kochanie (szczęśliwe lub nieszczęśliwe) to kochać się można z jednakową przyjemnością i z jednakowym w końcu skutkiem przez cały rok.. Maj nie jest do tego ani wyłącznie, ani specjalnie przeznaczony.

Natomiast przyroda w maju obok miłości głosi radość i pokój. Jest to miesiąc odmładzania się, odradzania, zarówno fizycznego, jako też duchowego. Jest to miesiąc błogiego szczęścia dla młodych i dla starych.

Wżyć się należy w tę harmonię przyrody, być szczęśliwym i zadowolonym usuwać to wszystko co daje powód do niezadowolenia. Najstosowniejszy to czas, dla wycieczek oraz badań "otwartej księgi przyrody", przemawiającej tak czule do duszy ludzkiej. Zanucić piosenkę razem z ptaszkami.

Nastaną dni jeszcze cieplejsze — a wówczas pobiegać chwilkę boso po zroszonej murawie i głęboko oddychać, aż się ziewać zechce. Wówczas zrobić należy wydech zupełny, wstrzymać oddech przez 10 senkud, a następnie znowu odetchnąć świeżem powietrzem.

Powtórzyć kilka razy tę gimnastykę oddechową, aż ospały stan ciała zostanie przemożony. Oddychać należy tylko nosem przy zamkniętych ustach, przy wydechu natomiast usta można otworzyć. Kobieta, która swój oddech należycie opanuje — wykuwa dla siebie zdrowie, piękność i młodość, jeżeli nie wieczną, to w każdym razie dożywotnią.

Podstawę odżywiania stanowią w maju jarzyny, owoce, jajka oraz mleko i nabiał od takich krów i kóz, które się pasą zieloną trawą. Zioła polne i niektóre kwiaty są znakomitym środkiem, przeczyszczają cym narząd trawienny, oczyszczającym krew i usprawniającym czynność płuc.

Młode listki szczawiu na surowo lub gotowane, umiarkowanie używane, poprawiają trawienie i usuwają bezsenność lepiej, niż najdroższe, a szkodliwe środki nasenne. Dla odżywiania naszego, przyroda wydaje w maju całą moc najrozmaitszych jarzyn, jagód, i owoców. Należy się nimi przeważnie odżywiać, a nie napychać się mięsem, "delikatesami", a co gorsza wódką i piwem.

Kuracje mleczne w maju działają cudownie i zbawiennie na zdrowie i urodę, mleko jest bowiem w tym miesiącu — jako zawierające najwięcej witamin — najbardziej posilne i u-

zdrawiające, gdyż powoduje wydzielanie się z ciała nagromadzonych tamże trucizn, a wszak wiadomo, że mleko jest doskonałą odtrutką na wszelkie zatrucia. Zważyć jednak trzeba na to, aby się miało mleko od krów pasących się na wolnym powietrzu, na pastwisku. Krowy, zamknięte przez cały rok w oborze, nie wydzielają mleka uzdrawiającego.

Kwaśne (zsiadłe) mleko z młodymi ziemniakami jest znakomitym połączeniem potrawowym, doskonale rozpuszczającym kwas moczowy. Mleko z sokiem cytrynowym leczy doskonale reumatyzm i artretyzm. Filiżanka przed samym ułożeniem się do snu działa uspakająco na nerwy, zapobiega i usuwa bóle głowy, a w ten sposób przyczynia się do posilnego snu — pośrednio zaś zapobiega zmarszczkom, obrzękom i t. zw. "poduszeczkom" pod oczami, na tym tle powstającym. Mleko powinno zupełnie w tym miesiącu przynajmniej wyrugować herbatę i kawę.

Zaleca się również bardzo w maju ranne wstawanie i wczesne udawanie się na spoczynek.

Na szczególną uwagę zasługują w maju wszelkie zabiegi wodolecznicze, które—rzecz dziwna — specjalnie w tym miesiącu doskonale wpływają na cały organizm w ogóle, w szczególności zaś orzeźwiają cały układ nerwowy i wzmocniają system mięśniowy.

Neurastenia, psychostenia, stany przygnębienia, ociężałość, wyczerpanie, przepracowanie umysłowe, przedwczesne starzenie się i więdnięcie — oto zakres stosowania zabiegów hydropatycznych w ogóle przez rok cały w szczególności zaś w maju.

Dla Zachowania Zdrowia i Młodości

Aby jak najdłużej zachować młodość, piękność i zdrowie należy we wszystkim zachowywać umiarkowanie czy to w ćwiczeniach, czy innych zabiegach, jak również w użyciu kosmetyków. Poniżej podajemy kilka uwag.

1 Korzystać z przebywania na powietrzu i słońcu, w jak najszerszym tego słowa znaczeniu. Przewietrzać regularnie mieszkanie, używać spacerów i sportów na świeżym powietrzu, oraz stosować kąpiele słoneczno powietrzne, umiarkowanie i w odpowiedniej porze.

2 Przestrzegać zasadę czystości i używać dostatecznej ilości wody na zewnątrz i wewnątrz.

3. Ubierać się higienicznie i nosić zawsze czyste, luźne i porowate ubrania.

4 Odżywiać się racjonalnie, unikając nadmiaru pokarmów, a zwłaszcza mięsa. Należy spożywać pewną ilość surowizn i unikać ostro przyprawionych potraw, jak również rozpalających trunków.

5. Uważać na codzienne wypróżnienie.

6. Starać się zachować prostą postawę i harmonijność ruchów.

7. Wyrobić i zachować w sobie wesołe i pogodne usposobienie.

8. Rozłożyć sobie czas na pracę, wypoczynek, rozrywkę i zabiegi toaletowe.

9. Stosować nowoczesną codzienną gimnastykę, oraz zabiegi gimnastyczne.

Zawrotna Kariera Pięknej Tancerki

W połowie 19-go wieku, w związku z tak zwaną "Wiosną Ludów" i abdykacją Ludwika I, króla bawarskiego, mówiono i pisano wiele o kochance tego króla, słynnej Loli Montez; przyczyniła się ona zresztą do tej abdykacji.

W rzędzie historycznych metres różnych panujących była to jedna z najwybitniejszych, nietylko przez dar błyskawicznego rozniecania namiętności męskich, lecz i przez wewnętrzne cechy charakteru, przez swój dynamizm, przez pewność siebie sięgającą krańców zuchwalstwa, tudzież przez liczenie się wyłącznie z własnemi uczuciami, popędami czy kaprysami.

Lola Montez odegrała podczas pobytu w Warszawie w stosunku do namiestnika księcia Paskiewicza rolę nie pozbawioną pewnego posmaku politycznego, w której ona wzięła górę nad satrapą i stała się pogromczynią pogromcy Warszawy.

A działo się to w okresie, kiedy książę feldmarszałek cieszył się największemi faworami cara Mikołaja i otrzymał był od niego już ostatni z nieposiadanych orderów — żołnierski order św. Jerzego.

Z orderem tym połączona była podwójna pensja, tylko, że dla żołnierzy ta podwyżka stanowiła sześć rubli zamiast trzech rocznie, a dla Paskiewicza wyniosła podwójną pensję feldmarszałkowską.

Lola Montez nie była ani Hiszpanką ani Montezówną, lecz Marią Gilbert, urodzoną w roku 1818-ym w Irlandii. Rodzice w roku 1820-ym przenieśli się do Indii, a że Mary odznaczała się nietylko urodą, lecz sprytem i zdolnościami, poduczyła się tańca i trochę francuskiego i niemieckiego.

Gdy skończyła lat siedemnaście, mama chciała ją wydać za starego bogacza, ale ona wolała uciec z jakimś przystojnym młodzieńcem, a w rok później z innym, niejakim Lennox'em pojechać do Londynu.

Tu przyszedł jej do głowy genialny pomysł. Irlandia nie miała wtedy dobrej marki. Kupiła więc hiszpańską mantylę i parę kastanietów i przezwawszy się Lolą Montez, przyjęta została do baletu w His Majesty's Theatre.

Niestety, po kilku miesiącach pewien odpalony złoty młodzieniec zdemaskował ją publicznie, wołając w pełnym teatrze, iż to nie jest żadna Hiszpanka, lecz oszustka irlandzka. W ciężkich warunkach materialnych udała się do Brukseli, gdzie przez pewien czas śpiewała i tańczyła na ulicy za centymy.

Młody student, Polak, mający stosunki w Warszawie, poradził jej popróbować szczęścia w tem mieście i nawet sprzedał sześć swych książek na koszta podróży. W Warszawie przyjęto Lolę jako jedną z tancerek, a starzejący się Paskiewicz po jednem jej ujrzeniu zapałał tak siarczystym ogniem, że zaproponował jej wzięcie na utrzymanie i pałacyk.

Ale Lola odpowiedziała wysłanemu szambelanowi, że starych nie lubi, a książę niech się lepiej wykąpie w Bałtyku, bo snać już słyszała, że Paskiewicz cierpi na chorobę "baranków egipskich."

Przy następnym występie namiestnik kazał klace wygwizdać tancerkę. Wówczas wstrzymała ona orkiestrę i, stanąwszy przed rampą, ogłosiła po francusku o udzielonej przez siebie rekuzie.

Uradowana młodzież zaniosła ją na plecach do hotelu, zdaje się angielskiego, śpiewając narodowe pieśni patriotyczne.

Nazajutrz, gdy policja przyszła, aby Lolę aresztować, zamknęła się ona w pokoju, grożąc, że będzie strzelała. Myślano już o formalnem oblężeniu części domu, gdyby nie interwencja konsula francuskiego, dzięki której skończyło się na wysłaniu niesfornej baletniczki poza granice Królestwa.

W Petersburgu, gdzie się wkrótce znalazła mimo przejść warszawskich, odmówiła dyskretnej wizyty nocnej w "Pałacu Zimowym" jeszcze większej figurze, bo samemu carowi Mikołajowi.

Z Rosji, którą oczywiście musiała opuścić, przez Drezno, gdzie poznała Liszta, pojechała do Paryża.

W Paryżu znalazła Lola wielu platonicznych i nieplatonicznych wielbicieli, między innymi Aleksandra Dumasa. O rękę jej oświadczył się nawet któryś książę Reuss, lecz ona tylko pogładziła go po twarzy, bo się jej nie podobał.

Ale w tym czasie poznała — jak sama później twierdziła — jedyną w życiu prawdziwą miłość do młodego dziennikarza radykalnego Dujardin i wyszła za niego zamąż. Od niego przejęła się zasadami liberalnemi, które później starała się wprowadzić w Bawarii. Niestety, ukochany Dujardin poległ w pojedynku, wywołanym polemiką dziennikarską.

W 1845-ym roku, jako bądź co bądź głośna tancerka hiszpańska, została zaangażowana do teatru królewskiego w Monachium, lecz dyrekcja po próbie nie zgodziła się na jej występy.

Wówczas Lola gwałtem wtargnęła do pałacu królewskiego i zaczęła tańczyć przed samym królem. I zwyciężyła. Ludwik I oddał jej swe serce, a razem z niem wpływy na rządy w swem państwie w kierunku liberalnym i konstytucyjnym.

Naprożno książę Metternich usiłował ją przekupić, a cesarzowa austriacka, siostra króla Ludwika, zasypywała hrabinę Landsberg (bo taki tytuł dostała Lola od króla) zalecaniami, by zmieniła swoje poglądy polityczne. Śmiała się z tych listów przy królu. Ale Wiosna Ludów poczęła zawodzić.

Król Ludwik musiał abdykować i wyrzec się swej kochanki, a ona wyjechała do Szwajcarii a potem do Wenecji.

Ostatnie lata krótkiego życia Loli Montez są już daleko mniej interesujące. Spędziła je częściowo w Australii, a przeważnie w Stanach Zjednoczonych.

Wszędzie, czy w teatrach, czy w stosunkach przemysłowo-finansowych, bo finansowała kilka kopalń złota, starała się wodzić rej i przeprowadzać swoją wolę.

Aż w 1861-ym roku, kiedy miała zaledwie 43 lata, coś się w niej jakby załamało. Przypuszczalnie był to wpływ niby powrotnej fali, zaczerpniętych w dzieciństwie tradycyj religijnych. Wstąpiła do klasztoru i spokojnie za jego kratami umarła, już nie jako Lola Montez, hrabina Landsberg, lecz jako skromna Irlandka, Maria Gilbert.

Małżeństwo a Utrata Obywatelstwa

Według klasycznej zasady, kobieta wychodząc za mąż, otrzymywała obywatelstwo swego męża, tracąc własne.

Dziś w zasadzie tej istnieją poważne wyłomy i zachowały ją tylko Austria, Grecja, Hiszpania, oraz rzecz szczególna Polska i Węgry.

Inne państwa, wśród nich niemiecka republika związkowa i Szwajcaria, zrobiły wyjątek, podyktowany względami humanitarnymi: kobieta zachowuje dawne obywatelstwo, jeśli wychodzi za mąż za bezpaństwowca.

Na ogół małżeństwo nie pociąga dla kobiety zmiany obywatelstwa, pozostawiając do jej uznania naturalizację. Jeśli Anglik poślubia cudzoziemkę, nie można jej odmówić obywatelstwa brytyjskiego, ale tylko wtedy, gdy sama o to prosi.

Angielka poślubiająca cudzoziemca, nie traci swego obywatelstwa, choćby przez małżeństwo nabyła podwójne obywatelstwo. Prawo cywilne z roku 1948 potwierdza starą zasadę, że każda osoba, urodzona w Wielkiej Brytanii, bez względu na obywatelstwo swych rodziców, ma obywatelstwo brytyjskie.

Cudzoziemka, wychodząca za mąż za Francuza, otrzymuje na swój wniosek obywatelstwo francuskie, ale rząd może do 6 miesięcy po ślubie wniosek ten odrzucić, jeśli przed ślubem wydał polecenie wysiedlenia jej z kraju lub ograniczył jej prawo zmiany miejsca pobytu.

Francuzka wychodząc za mąż zagranicą, może obywatelstwo zatrzymać lub zmienić lub wreszcie mieć obywatelstwo podwójne.

Jeśli Amerykanka poślubia cudzoziemca, ale pozostaje w Stanach Zjednoczonych to zatrzymuje swe obywatelstwo. Ale traci je po dwóch latach, jeśli na stałe przeniosła się zagranicę.

Naturalizowani Amerykanie, mężczyźni i kobiety tracą nabyte obywatelstwo po 5 latach pobytu zagranicą, a po 3 latach, jeśli zamieszkali w kraju, w którym się urodzili.

Szwedka, wychodząca za cudzoziemca, zmienia obywatelstwo, jeśli sobie tego życzy. Zatrzymuje je, jeśli poślubia bezpaństwowca. Dzieci z takiego małżeństwa posiadają automatycznie obywatelstwo szweckie.

W Sowietach w 1947 całkiem po prostu wydano zakaz małżeństw z cudzoziemcami i to z mocą działającą wstecz. W Rumunii i Bułgarii nabycie obywatelstwa przez małżeństwo wymaga zgody ministra spraw wewnętrznych, względnie sprawiedliwości. Zgoda taka udzielana jest bardzo rzadko, a i w tym wypadku pod względem majątkowym małżonek pochodzenia rumuńskiego, traktowany jest dalej jako obywatel rumuński i nie może uzyskać zezwolenia na wyjazd, o ile chodzi o kierunek zachodni.

W Bułgarii natomiast po uzyskaniu obcego obywatelstwa, likwiduje się majątek danej osoby i wysiedla ją z kraju.

Młodość Można Przedłużyć

Nikt już obecnie nie uważa, że kobieta po czterdziestce jest starą. To prawda, że takie przekonanie ogólne datuje się od stosunkowo niedawna, ale pisarze, wybiegający myślą naprzód, wypowiadali je dużo wcześniej.

Przed z górą stu laty znakomity historyk francuski Michelet dowodził w swej książce "L'Amour", że w tym właśnie wieku kobieta odmładza się po raz wtóry.

Zygmunt Kaczkowski, autor cyklu powieści historycznych, we wstępie do swego studium historyczno - obyczajowego "Kobieta w Polsce" (1859) pisze:

" Nasza kobieta zaczyna wtedy jaśnieć rozsądkiem a często znamienitym rozumem, imponować powagą, zniewalać serca obyczajnością stateczną i panowaniem w swym kole, pięknym, obfitującym w cnoty, przykładem. Dotąd zajmowała ona w społeczeństwie stanowisko tylko pośrednie przez swą rodzinę, w której kółeczku zamykała się cała jej czynność, dzisiaj zaczyna działać na społeczeństwo wprost, bezpośrednio i zajmuje w nim wtedy niejednokrotnie stanowisko znamienite i górujące".

Coraz częściej widzi się kobiety starsze już, które zachowały postawę i chód młodości. Jak się to dzieje?

Każda kobieta może zachować młodą postawę i wdzięczny chód aż do późnego wieku, jeżeli od czterdziestki — najpóźniej — nie pozwoli sobie na żadne zaniedbania.

Anglicy mają powiedzenie, że nie można zjeść ciasta i nadal je mieć. O tej zasadzie trzeba pamiętać przede wszystkim: nie można sobie pozwalać na dietę, pełną krochmalu, tłuszczu i cukru, na ciężkie opadanie na krzesło lub na powolne ociężałe dreptanie, jeżeli się pragnie czuć i wyglądać młodo.

Od czterdziestego roku życia mniej więcej figura ma skłonność do zniekształcania się, a im mniej kobieta do tego czasu dbała o siebie, tym większa jest ta skłonność.

W tym okresie muskuły zaczynają tracić elastyczność i chociaż jest to bardzo powolny proces, ledwie uchwytny w poszczególnym odcinku czasu, to przecież w ciągu kilku lat może zamienić, lekki, wdzięczny chód na ciężki, wlokący się.

Odpowiednie ćwiczenia, robione systematycznie codziennie oraz szybkie codzienne spacery zdziałać mogą cuda, ale zanim się do nich zabierzemy, przeprowadźmy szczegółową inspekcję nóg.

Stan nóg i stóp jest zawsze bardzo ważnym czynnikiem w postawie i chodzie kobiety, ale ważność jego wzrasta w stosunku wprost proporcjonalnym do posuwających się lat.

Obolałe stopy — a chód nasz zawsze zdradza, jeżeli stopy są obolałe — redukują do minimum efekt, najbardziej pielęgnowanej figury, ubranej w najpiękniej skrojoną suknię,

Kto więc cierpi na uporczywe odciski, na zgrubienia dokoła dużego palca, na bóle w kostkach, na tendencję do opuchlizny lub chociażby do szybkiego męczenia się nóg, powinien zająć się przede wszystkim likwidacją tych dolegliwości. Czasami jedna wizyta, lub dwie, u chiropodysty wystarczy; przyjrzawszy się jego zabiegom, można je potem naśladować. Czasami zło jest poważniejsze i trzeba się udać do lekarza.

Postarawszy się, żeby nogi były w stanie jak najzdrowszym, można stanąć na nich i rozpocząć ćwiczenia.

Należy baczyć, żeby się nie przemęczać, co na początku jest bardzo łatwe; pamiętać, że wieloletnich zaniedbań nie można naprawić w ciągu jednego tygodnia. Im więcej będziesz się męczyła ćwiczeniami, t y m większą przyjemność będziesz miała i lepszą gwarancję, że ich snadnie nie porzucisz.

Zbadaj swoją postawę: w pozycji stojącej, chodzącej i siedzącej. Zacznij od stojącej. Najlepiej zrobisz to, stojąc przed lustrem w pozycji jak najbardziej normalnej, w takiej, jaką pragnęłabyś pokazać innym, a której nie udaje ci się z pewnością utrzymać dłużej niż przez chwilę.

Nic tak nie psuje figury, jak złe trzymanie się. Wadliwą postawę można jednak poprawić pod warunkiem, że się ustali swoje błędy bezstronnie.

Do pospolitych błędów należą: głowa opuszczona w dół, często z podbródkiem dotykają-

cym piersi, klatka piersiowa zapadnięta, cofnięta; plecy zaokrąglone — tworzące łuk wypukły, podczas gdy piersi tworzą łuk wklęsły; tył wypięty, "maszerujący" w przeciwnym kierunku od zamierzonego; palce stóp wygięte na zewnątrz.

Jeżeli ustawisz się w pozycji pożądanej i zobaczysz, o ile lepiej możesz wyglądać, nabierzesz ochoty do wyzbycia się złej postawy. Wyprostuj się; wznieś głowę, nie wysuwając podbródka naprzód i cofnij ją ku tyłowi stopniowo, nie ostro. Cofnij ramiona do tyłu, unosząc je nieco w górę. Wyprostuj stan tak, żeby na biodrach nie spoczywał cały ciężar górnej części ciała. Podciągnij tył, jakbyś chciała przejść przez wąski otwór. Postaw stopy prosto, żeby palce wskazywały na wprost.

Rób to wyprostowanie postawy powoli, stopniowo, oddychając przy tym naturalnie, równomiernie. Równomierne oddychanie nie jest na początku łatwe, nie zniechęcaj się jednak, z czasem nauczysz się go i będziesz z tego ogromnie rada, wprowadzi to bowiem przyjemny rytm do wszystkich poczynań fizycznych.

Kiedy uda ci się nie tylko zrobić postawę przepisową przed lustrem, ale zachować ją na dłużej, utrzymać ją potem w sposób naturalny, podświadocię nową radością życia. mie, znajdziesz się wtedy na drodze do osiągnięcia dobrej postawy.

Pomyśl wtedy, że aby utrzymać tę postawę, muskuły ciała musiały się stać posłuszne, co znaczy elastyczne, a kiedy osiągnęłaś to, możesz przejść do innych ćwiczeń, które ci dadzą wiele przyjemności i napełnią

Zasługi Kobiet Na Polu Medycyny

Wielką pomocą w poznaniu zasłużonych lekarek jest zapomniana już dzisiaj książka w języku francuskim doktorki Marii Lipińskiej, pod tytułem: "Histoire des femmes Medecines".

Po skończonej medycynie w Paryżu w roku 1886, postanowiła Lipińska napisać broszurkę pod tytułem: "Czy kobieta jest intruzem w medycynie?"

Wszelako pod wpływem rosnącego materiału widnokrąg pracy rozszerzył się do wielkich rozmiarów "Historii kobiet-lekarzy". W dziele tym, informuje autorka czytelnika o historii medycyny od czasów starożytnych i o udziale kobiet w tej gałęzi wiedzy.

Tak w Egipcie, jak i w Grecji lecznictwo uprawiali wyłącznie kapłani za pomocą roślin i metali. W Egipcie nigdy nie miała kobieta przystępu do medycyny. Upośledzone stanowisko społeczne kobiet sprawiało, że udziałowi jej w medycynie sprzeciwiały się prawa.

W epoce grecko - romańskiej praktykowało już wiele kobiet lekarzy. Scribonius Largus w Rzymie wspomina o skutecznych środkach przeciw epilepsji i cierpieniom przewodu pokarmowego, a to dzięki wynalazczej inteligencji dwóch lekarzy-kobiet.

W średnich wiekach we Włoszech w szkole salerneńskiej zasłynęła jako lekarz niejaka Tortula. Znaczny udział w lecznictwie brały wtedy zakonnice.

Wielostronnie uczona św. Hildegarda była dzielnym lekarzem i zarazem autorem dzieł medycznych. Z licznych jej prac wymienić należy studium pod tytułem: "De natura hominis". Równocześnie z działalnością Hildegardy zaszła w Anglii potrzeba wyjaśnienia zachwianego stanowiska kobiet - lekarzy.

Król Edgar wydał prawo komentujące tę kwestię, wyrażając stanowczo zgodę na pracę kobiet w zakresie medycyny. Wówczas także w Polsce były lekarzami kobiety: — Johanna medica de Posnaniae i Catharina medica de Cracowiae.

W Hiszpanii zasłynęła w XVII-ym wieku żona peruwiańskiego wice-króla pani Chinchon. Jej to zawdzięcza terapia stosowane chininy, którą na sobie wypróbowała.

Przedtem jeszcze ukazała się na widnokręgu literatury hiszpańskiej wybitna indywidualność kobieca, mianowicie Oliva Sabuco, która zasłużyła się głównie w dziedzinie teorii. Bodaj, że Sabuco jeszcze przed Harveyem w Anglii odkryła prawo obiegu krwi, a książka jej "Nowa filozofia natury" była wypowiedzeniem wojny ówczesnym lekarzom, którym się z tego powodu mocno naraziła.

Wiele obserwacyj poświęciła ta uczona dziedzinie moralnych wzruszeń i namiętności. W pracach swych zastanowiła się między innymi nad naturą ludzką i nad sposobem szczęśliwego życia do późnej starości.

Można powiedzieć, że prace jej stanowią w znacznej mierze postęp w dziedzinie neuropatologii.

We Włoszech w XVII wieku, Anna Mauzolini słynęła w Europie jako anatom. Akademie stolic Europy zapraszały ją do wspólnych prac. Stanowisko kobiet-lekarzy w owym czasie we Francji zaznaczyło się szeregiem walk bądź z przesądami, bądź fakultetem paryskim.

Przy końcu XVII wieku pojawiło się we Francji kilka cennych medycznych książek wyszłych z pod pióra niewiast. Między innymi wyszła książka pani Forquet, wielokrotnie przedrukowywana i tłumaczona na różne cudzoziemskie języki. Encyklopedysta Grimm sławi pannę Biberon, która całe życie poświęciła anatomii.

Osobistością o zdumiewającej pracowitości i inteligencji była we Francji również na schyłku XVII-go wieku niejaka pani d'Arcomille, która także pracowała nad anatomią. Najważniejszą jej pracą wydaną w Paryżu, są "Doświadczenia nad procesem gnicia", w jednym dużym tomie, mieszczącym obserwacje nad 32 rodzajami substancyj zwierzęcych i roślinnych.

W drugiej połowie "Historii" znajdujemy mnóstwo szczegółów, dotyczących nauki i działalności społecznej kobiet polskich w XVIII-ym i pierwszej połowie XIX wieku.

Jedna z najbardziej zajmujących niewieścich postaci XVIII-go wieku jest doktorka Halpir, córka litewskiego szlachcica Joachima Rusieckiego.

Czytamy również z zajęciem o Marii Colomb, warszawiance, która jako lekarz podniosła w pierwszej połowie XIX wieku hydropatię do godności hydroterapii (wodolecznictwa). Wydała dwie monografie z dziedziny hydropati.

Na zakończenie dodać należy, że Lipińska nie ograniczając się do omówienia działalności lekarek europejskich, objęła w dziele swym umysłową pracę kobiet w Ameryce i na azjatyckim Wschodzie.

Jeden z krytyków francuskich orzekł w "Revue Scientifique", że dzieło Lipińskiej jest pożyteczne zarówno dla dziejów medycyny, jak i dla historii cywilnej w ogóle.

Wykazuje w nim autorka, że kobieta pracować może obecnie przy wspólnym z mężczyzną warsztacie naukowym. W ten sposób zajęła Lipińska jedno z głównych stanowisk w dziejach pracy kobiet, należne jej tym więcej, że straciwszy wzrok we wczesnej młodości, nie ustawała Lipińska w pracach medycznych do późnej starości.

Użyteczność Szczotki

Każda niemal kobieta wie o dobroczynnym działaniu szczotki na włosy, ale nie każda tę wiedzę obraca w praktykę. A szkoda, jest to najszybszy, najtańszy i względnie najłatwiejszy sposób polepszenia stanu włosów, zachowania go, jeżeli jest dobry i nadania włosom tego jedwabistego połysku, który z nich czyni poemat. Co rano i wieczór więc, po sto pociągnięć, a już conajmniej raz dziennie.

Szczotkę trzeba wybierać odpowiednio do gatunku włosów.

Chłopskie Serce

W tłumie, na mrozie stanęła pod ścianą
Okryta starą mężowską sukmaną.
Pół dnia już stała tak nieporuszona,
Bezwładnie oba zwiesiwszy ramiona,
Patrząc upornie na gmach, kędy w sali
Rekrutów strzygli i mundurowali.
W ręku ubogi węzełek trzymała —
Chudoba syna mizerna i licha...
Twarz jej wygasła, pożółkła, zmartwiała,
Jak pustka, była posępna i cicha.
I tylko usta zacięte, drgające
Jakiś krzyk duszy zdradzały, drgające
Co mógł wybuchnąć dziki, nieprzytomny
I bić w niebiosa i wstrząsać to słońce
Co bezpromienną i zimną swą głowę
Ukryło kędyś za chmury śniegowe.

Sąsiad przemówił do niej: "Pochwalony"!
Odrzekła na to jękiem jakimś głuchym...
Pierś jej w śmiertelnej podniosła się męce,
Patrzyła na drzwi zamknięte, przed siebie.

O! pochwalony! O błogosławiony
Bądź ty mi, Chryste, co przebite ręce
Rozciągasz ponad wieśniacze zagony
Z przydrożnych krzyżów! Tyś jest Bóg nędzarzy!
Ty zliczysz kędyś w błękitnym swym niebie
Wszystkie gryzące łzy troski i bólu,
Co żłobią brózdy wśród zwiędłych tych twarzy!
O! pochwalony bądź, boleści królu!
Z trzaskiem otwarto drzwi sali; w natłoku
Jej Jasiek! .. dziwne spostrzega odmiany...
Jakieś odblaski tragiczne, surowe
Padły już na tę obnażoną głowę,
Którą dziś jeszcze ocieniał włosy lniany...
Klasnęła w dłonie i w oczy mu patrzy.
Podszedł w milczeniu. Był gibszy i bladszy,
A łzy, co kędyś pod sercem zaległy,
Wielkie i słone po licach mu zbiegły...
— "O matko! — Nie płacz! Pan Jezus przemieni".
— "Tyś głodny; weź to, posil się na drogę"...
Chleb mu podała; wyjął nóż z kieszeni,
Odkroił kęsek i szepnął: "Nie mogę!
Nie mogę, matko, sam!"... Jak chusta zbladła
Lecz rozłamała chleb i z synem jadła.

A w tym wydano ostatnie rozkazy,
Marsz zabrzmiał. Jakieś zmieszane obrazy
Łąk, pól i lasów i chaty i wioski
Powiały razem z dźwiękami tej nuty...
— Hej!... Nie zobaczyć już tego w żołnierce! —
Powstał zgiełk, lament . Jaśka tylko matka
Bez łzy, bez skargi trwała do ostatka,
Zwróciwszy oczy smutne, pełne troski,
Na drogę, którą iść miały rekruty...
Nagle, jak gdyby zawiodła ją siła,
Syna rękoma za piersi chwyciła .
— "Dziecko! ." krzyknęła raz tylko i zbladła
I zatoczyła się — i martwa padła ..
Mówiono, że jej pękło chłopskie serce.

Maria Konopnicka.

Dla włosów bardzo cienkich, jedwabistych, wystarczy szczotka miękka, jak dla dziecka; dla włosów grubszych lepiej mieć twardszą szczotkę.

Kto kupuje szczotkę nie nylonową, powinien wybrać włos jasnego koloru, przypomina to, kiedy szczotka jest brudna. Ideałem byłoby mycie szczotki po każdym użyciu, ale wiem, że wszystkie nie mamy czasu na zbliżanie się do ideału. Dla kobiet z łupieżem jednak mycie szczotki po każdym użyciu jest warunkiem koniecznym!

Kobiety które cierpią na nieczystości skóry, wągry itp. powinny podczas mycia szczotkować twarz cienką szczoteczką do zębów, oczywiście jeżeli skóra ich nie jest chorobliwie delikatna. Szczoteczkę taką najlepiej przechowywać zawiniętą w czysty kawałek płótna lub muślinu. Umywszy twarz mydłem raz, namydlić ją raz jeszcze i szczotkować czoło, skronie, linię szczęki, górną wargę, obie strony nosa, podbródek i szyję. Unikać skóry na policzkach i dokoła oczu! Dobrze twarz opłukać zimną wodą i wbijać krem odżywczy.

Kobiety, które cierpią na rozszerzenie por, mogą temu zaradzić częściowo szczotkowaniem twarzy po umyciu specjalną szczotką.

Szczotkowanie całego ciała w kąpieli, czy podczas codziennych obmywań jest ogromnie ożywiające dla wszystkich skór zdrowych, a jest wprost zbawienne dla skór tłustych. Szczotką na kiju można wygodnie natrzeć także plecy, tak że żadna część nie zostaje pokrzywdzona.

Mała nylonowa szczoteczka do paznokci jest doskonała do energicznego szczotko w a n i a łokci, kolan i podeszw. Z początku może się to wydawać zabiegiem nieprzyjemnym, ale stopniowo staje się nieodzowną częścią oblucji, o tyle przyjemniejszą, że zapobiegającą tworzeniu się szorskiej skóry lub zrogowaciałego naskórka.

Kosmetycy współcześni nie radzą natomiast używać takich szczoteczek do paznokci, twierdząc, że włos względnie nylon, zamiast usunąć brud z pod paznokci drażni i lekko szarpie naskórek, sprzyjając osadzaniu się kurzu i brudu. Zamiast tego polecają czyścić paznokcie szczoteczką gumową.

Do ekwipunku pani należy też miękka szczoteczka do usunięcia nadmiaru pudru z twarzy.

Umiar Zachowuje Zdrowie

Nieodłącznymi problemami kobiety, to znaczy od chwili gdy wszedłszy w świat, uznała się za osobę dorosłą, są — zachowanie urody i przedłużenie młodości. Wie ona instynktownie, że przeminie jedno i drugie i ta świadomość napawa ją niepotrzebnym strachem.

Nic biegu czasu nie wstrzyma, a ślady przebytych lat odbijające się na twarzy, na włosach i całej figurze, można tuszować nie tyle szminką farbą i pudrem, ile właściwym trybem życia.

Wchodząca w świat młoda dziewczyna, nie powinna opierać powodzenia życiowego na urodzie wyłącznie. Świat męski, na którym tak bardzo będzie jej zależało, miewa różne zdania i upodobania co do urody. Piękność — rzecz oczywiście ważna, lecz większą wagę ma charakter i usposobienie kobiety, co potwierdza fakt, że nie wszystkie kobiety zamężne są zawołanymi pięknościami, a niektóre są — zdecydowanie brzydkie.

Zatem chcąc przedłużyć młodość i urodę, należy — nie przeceniać jej.

Nie rzucać się w wir obowiązków towarzyskich zużywających nadmiernie szybko energię i siły.

Nie stosować zbyt surowej diety.

Nie wychodzić przedwcześnie zamąż.

Nie nadużywać alkoholu i nie palić papierosów.

Nie używać zbyt wyczerpujących sportów.

Faktu przemijania urody i młodości nie ukrywać pod warstwą szminek ružu i farby na włosy, natomiast:

Korzystać z ruchu na świeżym powietrzu, pielęgnować zdrowie a tuszowanie braków w wyglądzie zewnętrznym, stosować z wielką dyskrecją.

Racjonalna kosmetyka stawia sobie za zadanie dbałość o higienę i piękno całego ciała, a nie wyłącznie twarzy. Ona ma na celu ulepszanie naturalnego wyglądu zewnętrznego, a nie tuszowania braków i wad cery kosmetykami, stwarzając chwilowo sztuczną maskę zewnętrzną.

Można zupełnie trafnie odgadnąć, że osoby mające piękną cerę naturalną mają prawidłowo funkcjonujące organy trawienia, prowadzą higieniczny tryb życia, przebywają dużo na powietrzu i zażywają dużo ruchu.

Młody wygląd zachowują najdłużej ludzie "bez nerwów" o pogodnym wyrazie twarzy, który nie tylko rozjaśnia wyraz twarzy, ale czyni miłe wrażenie na otoczenie.

Najważniejszymi środkami dla urody są: częste ciepłe kąpiele, trwające od 10 do 15 minut codziennie, mydło nieutralne na oliwie do czyszczenia ciała i twarzy, oraz masowanie skóry tłuszczami roślinnymi celem przewietrzenia porów.

Upiększanie Czy Psucie Cery?

Nierzadko widuje się w obecnych czasach dziewczęta młode — mające 16—17 lat, a już wyglądające przynajmniej na 20. Zdobyły sobie tę "dojrzałość" długimi, spędzonymi przed lustrem godzinami przy "charakteryzowaniu", twarzy, robiąc się na hollywockie bóstwa.

Żadna z nich nie uwierzy, że się zeszpeciła nadmiarem szminki, zniekształceniem rysunku ust przez powiększenie górnej wargi poza jej naturalną linię,

nałożeniem lepkiej kredki w miejscach gdzie niegdyś, przed wyskubaniem były brwi.

I żadna też nie uwierzy, że naprawdę postarza swą cerę. W wielu owych modnych a przystępnych w cenie kosmetykach, znajdują się składniki chemiczne które prędzej czy później odbiją się ujemnie na najzdrowszej skórze twarzy.

Pod ich działaniem przepada świeżość cery, skóra staje się wiotka, pory rozszerzone, co w niczym nie przypomina dziewczęcej świeżości.

Odwodzić młode dziewczęta od używania w nadmiarze szminki — to próżny trud. Ale niechby ktoś z starszych w rodzinie pouczył niedoszłe gwiazdy, że przed udaniem się na spoczynek należy zdjąć z twarzy cały ten pięknościowy rynsztunek, aby się przedwcześnie nie postarzeć.

Trzeba więc koniecznie wytrzeć twarz kremem, a później wymyć ciepłą wodą i mydłem, spłukać zimną wodą i dać zbiedzonej skórze możność oddychania przez całą noc.

Gdy się jednak dosięgło lat 25, to po wymyciu twarzy trzeba na noc nałożyć wokoło oczu trochę dobrego tłustego kremu, by bieg lat nie składł w tych miejscach za wcześnie śladu kurzych łapek.

Czego Dobra Żona Nie Czyni

Nie wiele jest kobiet zamężnych, które ogarnąwszy okiem swój dom i niezmienne te same codzienne zajęcia, potrafią wydać o sobie bezstronną opinię. Te które nie uważają się za ideał żony, za który mąż powinien na klęczkach Bogu dziękować, należą do niezmiernie rzadkich wyjątków.

Zapytani o zdanie mężowie, wydadzą różną opinię. Niejeden z natury przekorny, podroczy się z żoną rozdmuchując żartobliwie jej braki i jej zalety. Inny trochę z natury tchórzliwy, zapewni ją że jest skończenie dobrą żoną, nie wiedząc nawet, że w tonie jego głosu nie brzmi nuta szczerości. A żona? woli już taką choćby nieszczerą odpowiedź, niż niemiłą dla siebie prawdę.

Życie nasze składa się z wielu, pozornie nic nie znaczących drobiazgów. Naszpikowany jest nimi dzień od rana do nocy, cóż więc dziwnego że niektóre mijają niespostrzeżenie, jakby torując drogę uśmiechom i radości, inne zaś stają się kamykiem pod stopą lub cierniem w palcu. Te właśnie niemiłe drobiażdżki urastają z czasem w pojęciu męża do dużych przykrości, wywołujących u niego również niemiłą reakcję.

Przyjrzyjmy się zatem tym drobnym nietaktom, których dopuszcza się żona-ideał, tak dalece pewna swej bezgranicznej w stosunku do męża dobroci, że błędy te popełnia nieświadomie.

Wymienimy ich tu kilka, a niejedna żona rozpoznawszy je jako własne, ze szczerą skruchą wyzna iż naprawdę nie miała złej myśli, nie chciała urazić męża, i td.

Czegoż to więc każdy mąż nie lubi?

Oto gdy żona omawiając z przyjaciółką sprawy osobiste, wypowiada — bez złej co prawda intencji słowa . . . "bo z moim mężem jest ta bieda, że mię nie usłucha". Na pozór niewinne zdanie, lecz godzące ostrym cierniem w dumę męską. Jakże — on pan stworzenia — ma wykazywać posłuszeństwo kobiecie? W tym jednym wypadku przynajmniej, sztuka żony polega na tym, by rządząc mężem rozumnie i z korzyścią dla niego, nie dała mu nigdy tego poznać.

Nie lubi też mąż gdy żona idąc z nim do kina—co się nieczęsto zdarza — ubierze się z mniejszą starannością i elegancją, niż kiedy idzie do kina w gronie przyjaciółek.

Najczęstszym grzeszkiem żon jest krytykowanie przed przyjaciółmi krewnych męża, o czym mąż dowie się prędzej czy później. Usłużni przyjaciele, wysłuchawszy uzasadnionych jej żalów, poinformują co prędzej tychże krewnych, a w najlepszym razie męża.

W podobnych razach lepiej smutki swe, spowodowane jakąś arogancją czy natarczywością krewnych męża, wypłakać w skrytości, niż dawać upust żalowi czy nawet złośliwości, przed zawsze chętnymi do wysłuchania zwierzeń przyjaciółmi.

W gruncie rzeczy, mąż też jest rozumnym stworzeniem i kiedyś pozna i doceni "bohaterstwo" żony, umiejącej trzymać język za zębami gdy chodzi o jego krewnych.

Niektóre żony są tak bardzo przejęte rolą "twórczyni" domu, że dla zyskania pochwały przyjaciół dla swych artystycznych umiejętności w urządzeniu mieszkania, gotowe są poświęcić wygodę męża, który przecież też ma pewne prawa i jakieś względy należą mu się, skoro na ten dom łoży ciężko zapracowane pieniądze.

Wiele żon zdaje się zapominać o tym, że przed ożenkiem mąż miał własne męskie kółko przyjaciół, z którymi dalej pragnie widywać się i przyjmować u siebie w domu, bez słuchania wymówek ze strony swej lepszej połowy nie kryjącej się z tym, że towarzystwa tego nie lubi.

Inną małą a ukrywaną przykrością dla męża jest, gdy namedytowawszy się długie tygodnie nad odpowiednim dla żony podarkiem, ona otrzymaną rzecz bez ceremonii wymienia za inną.

Żaden mąż nie lubi gdy żona w obecności zebranych gości przypomina mu o obowiązkach gospodarza. Sam zauważyłby drobne niedopatrzenie, bez zwracania uwagi całego towarzystwa na swą małą "gapowatość".

Nie przykłada cegiełki do domowego szczęścia żona, która przypomina mężowi że jakieś korzystne posunięcie jest jej zasługą, powtarzając . . . "to był mój pomysł" lub . . . "ja ci to poradziłam". Choćby i tak było, to będąc kobietą rozumną i naprawdę kochającą, uchyli się od przyjmowania na siebie jakichkolwiek zasług w związku z ową dobrze przeprowadzoną sprawą. Jego zadowolenie z siebie okaże się korzystniejsze na dalszą metę.

Źle czyni żona, która wracającego z pracy męża wita całą litanią utyskiwań na liczne zajęcia domowe, zdzierające jej siły. Lepiej byłoby by opowiedziała mu jakieś choćby drobne lecz zabawne wydarzenie, które go pobudzi do śmiechu.

Tak, rola żony nie jest łatwą. Wymaga wiele kontroli nad ner-

wami, taktu i bezgranicznego zaparcia się siebie. Każda jednakże żona wie o tym, że wysiłek jej w kierunku utrwalenia szczęścia rodzinnego, nie pozostaje bez nagrody.

Kobiety w Grecji Niegdyś a Dziś.

Za najpiękniejszą kobietę uwiecznioną w marmurze około 2500 lat temu przez greckiego rzeźbiarza Praksytelesa, uchodzi posąg zwany Wenus z Milo, znajdujący się w Luwrze w Paryżu.

Od czasu tego Greczynki mają sławę najpiękniejszych kobiet. Na przekorę tej opinii "Nowiny Izraelskie" twierdzą, że nie ma dziś piękknych kobiet w Grecji.

"Pielęgnowanie piękności uwarunkowane jest pewnym minimum narodowego dobrobytu — Grecja zaś należy do najbiedniejszych krajów w Europie. Z klasycznych czasów pozostały jedynie piękne imiona, jak np. Dafne, Penelopa, czy Afrodyta — i marmurowe ruiny; ale dosłownie nic poza tym.

"Wytworne kobiety na miarę europejską spotkać można jeszcze najwyżej w dużych miastach, jak Ateny czy Saloniki, ale w głębi kraju nie widać ich wcale.

"Jeżeli turysta przybywa do domu chłopa greckiego w charakterze gościa i to gościa zaproszonego to nigdy prawie nie ogląda gospodyni. Obiad spożywa tylko w towarzystwie gospodarza, który przed progiem izby odbiera potrawy przyrządzone przez żonę i sam donosi do stołu."

"Kobiety nie można spotkać w żadnym lokalu publicznym.

"Kobieta grecka nie ma żadnych uprawnień — jest to pozostałość z długiego okresu panowania Turków, która utrzymała się po dziś dzień."

Jedynym prawem i obowiązkiem kobiety greckiej jest praca, to też wyłącznie kobiety wykonują najcięższe roboty domowe i polne, wedle klasycznej orientalnej tradycji.

"Są one niezwykle uzdolnione jeżeli chodzi o roboty ręczne i tkackie. Każda chłopka przechowuje w swej skrzyni piękne tkaniny, które są wytworem pracy jej rąk. Najpiękniejsze tkaniny przechowuje się w domu, nie są one przeznaczone na sprzedaż, ale służyć mają do owinięcia zwłok męża i żony, kiedy nadejdzie moment ich śmierci.

"Starym kobietom przypisuje się w Grecji pewne właściwości czarownic, zwłaszcza t. zw. "złe oko". To też największą obrazą dla greckiej kobiety jest podniesienie w górę obu rąk z dłońmi odwróconymi na zewnątrz.

Znaczy to, że chce się odeprzeć od siebie "złe oko", a zatym że uważa się spotkaną kobietę za czarownicę. W takich wypadkach kobieta ucieka przerażona i pełna oburzenia na nieprzyjemnego cudzoziemca.

Również ruchy głowy mają w Grecji inne znaczenie niż w Europie: jeśli ktoś kiwa głową z góry na dół — oznacza to "nie"; natomiast jeśli kręci głową w kierunku poziomym — oznacza to potakiwanie.

"Dzisiejsze Greczynki nie należą zatym do niewiast których życie usłane jest różami mimo, że w dużych miastach spotyka się również szereg wykształconych i kulturalnych niewiast, mówiących biegle kilkoma językami.

"Nędza i biedota jest udziałem mieszkanek tego niegdyś bogatego kraju, który w klasycznym okresie stanowił centrum kultury i cywilizacji ówczesnego świata."

MIŁOŚĆ

To wszystko, było inne niż w starym romansie...

Nie było szumnych parków i ścieżek z księżyca
i wcale nie przybyłaś do mnie w dyliżansie,
kiedy niebo rozcięła letnia błyskawica.
Nie było srebrnej nocy zakochanej w różach,
szelestu długiej sukni w grabowej alei...

Spotkałem cię na drodze, po której szła burza,
a złączyła nas wojna — która zwykle dzieli.

Nie było słów miłosnych, wyjętych z ballady,
błękitnej rzeki, w której kąpały się gwiazdy,
i zmierzchów, w których toną białe balustrady,
wzruszone powitania i smutne odjazdy.

Nie było kwietnej sukni rozwianej na wietrze,
i obłoków płynących słonecznym lazurem ..

Po prostu nagle życie zrobiło się lepsze
i mocniej bić zaczęło serce pod mundurem.

Cóż znaczą wszystkie słowa, gdy ty jesteś blisko,
pachnące bzami noce i liryczny park —
gdy w jednym pocałunku można wyrzec wszystko.
W jednym pocałunku twoich młodych warg ..

Nam nie trzeba melodii romantycznych wierszy,
gdy serce spada w błękit i przestaje bić,
gdy świat jest nagle młodszy, i głębszy, i szerszy...
Ach miła, Miła moja! jak dobrze jest żyć!

Janusz Wedow.

Dzieciom — w Dniu Ojca

Oddawszy Matkom cześć w przeznaczonym dla nich dniu, cały świat dziecięcy skierowuje oczy na Ojca, przygotowując się do obchodzenia jego święta.

Jednej czerwcowej niedzieli zbiorą się dzieci u boku ojca, by tak jak matce złożyć mu podarki, zapewniając o swej wielkiej do niego miłości.

Ukrywając z trudem wzruszenie, tatuś odbiera i rozwija wszelkich rozmiarów paczuszki, zawierające drobne lub zgoła luksusowe artykuły, zapewniając pociechy swe, że nic piękniejszego w swym życiu nie widział, nad te krawaty, skarpetki, tuziny chusteczek, czy wędkę na ryby, zakupione za długo ciułane cenciki, z wypłacanej przez tatusia tygodniowej pensji.

Pięknym jest ten zwyczaj oddawania przez dzieci czci rodzicom. Nasuwa im przed oczy ciężkie zadania rodziców, ich pracę, ich niekończący się przez długie lata trud kierowania dzieckiem i ponoszenia wielu dla niego wyrzeczeń.

Jednakże jedno czy więcej takich świąt, nie wszczepia w duszę dziecka głębokiej miłości i wdzięczności do rodziców. W ogóle słowo "wdzięczność" wykreślone zostało z nowoczesnego słownika wychowawczego. Według nowoczesnych pojęć, dziecko nic nie jest winne rodzicom. Tylko oni mają obowiązek dostarczyć wszystkiego na co spojrzą nienasycone oczy dziecka.

Nie jest to oczywiście winą dzieci, że się ich nie uczy, iż składaniem bukietów, czekoladek, wędek na ryby czy cygar, nie wyrównuje się długu miłości i tej niezmierzonej dobroci, jaką żywią dla nich rodzice.

Niezaprzeczenie wzruszającym jest widok kilku lub kilkunastoletniego dziecka, składającego rodzicom podarki w ich święto.

Jakże innym bywa widok rodziców, szukających przytułku po domach opiekuńczych, bo u kilkorga dzieci — nie ma dla nich miejsca.

U tych właśnie dzieci, które w dzieciństwie z radością w oczach i mocnym uściskiem wręczyły mamie w Dniu Matek perfumy i czekoladki, kwiaty i koronkowe szale i kosztowne cygara przynosili Tacie.

Nie nauczył ich ten ładny zwyczaj obowiązków względem starych i schorowanych rodziców. Zimny rozsądek przyszedł do głosu, radząc oddać staruszków do przytułku. Możeby się i znalazł jakiś pokoik dla nich w domu syna lub córki, no ale... zawsze komuś zawadzają, krępują synowę lub zięcia swą staromodnością, po prostu dziwaczeją — zdaniem dzieci.

Cóż innego pozostaje jak nie oddanie ich do domu starców?

Gdy byli to rodzice nad miarę rozsądni, to przynajmniej zostawili dla siebie tyle, że mogą wybrać sobie jakiś wygodniejszy dom opiekuńczy. Nie będzie to co u siebie, ale zawsze...

Gdy zaś w wielkości serca rodzicielskiego, wszystko co mieli oddali dzieciom, spodziewając się od nich opieki na starość, to wielu z nich grubo zawiodło się i wielu zmuszonych było przenieść się do — przytułków.

Niechże więc dzieci dowiadują się wcześnie, że miłości do matki nie zamyka się w paczce owiązanej różową wstążeczką i nie kończy się zafundowaniem ojcu cygar i dobrego obiadu — raz w roku. Miłość tylko wtenczas jest wielką gdy ponosi ofiary.

Trzebaby tym dzieciom jakoś uzmysłowić, że "dzień ojca" przypada nie w jedną piękną niedzielę czerwca, ale rozpoczyna się pod jesień jego życia i trwa aż do skłonu...

Jest w Polsce Jedna Droga

Jest w Polsce jedna droga, od lat wyjeżdżona,
Na wschód północy wiedzie, znana od stuleci,
Za mężem w noc porwanym płakała tam żona
I od matek oddarte ginęły tam dzieci.

Myśleliśmy—czas minął. Ziemia każdem latem
Z nad Niemna niosła czary i z łąk margarytki,
Któżby, śniąc nad Switezią, zatrzymał się na tem,
Że kiedyś, tędy mknęły na Sybir kibitki?!

O poro złud okrutnych, żałosna rachubo,
Po której się to samo powtarza, to samo,
Że lata są wygnaniem, dzień każdy jest zgubą
A w nocy słychać salwy za więzienną bramą.

Co teraz nas ocali, z obczyzny sprowadzi,
I nad Niemen domowy, nad Switeź, powróci,
Na jakie mamy słowo podnosić się, bladzi,
I na jakie rozbijać te mury, zakuci.

Ach, jest to słowo—słyszysz?—w ślad za nami leci
I wiarę nam umacnia nad wszelką zawiłość.
Jest w Polsce jedna droga, znana od stuleci,
Którędy wolność wraca ze wszystkich wygnań. Miłość.

Jest w Polsce jedna droga, gdzie prędzej czy później
Z cierpień moc taka wyjdzie, że Boga zadziwi:
Powracają, ojcowie, umarli podróżni,
Budzą synów — i walczą — polegli i żywi.

Kazimierz Wierzyński.

Pamięci Antoniego A. Paryskiego



Antoni A. Paryski

Dnia 23-go kwietnia, 1957 r., minie 22 lata od chwili, kiedy zamknął oczy na zawsze Antoni A. Paryski — założyciel, wydawca i redaktor Ameryki-Echa, człowiek o wielkim sercu, wspaniałym umyśle i pięknej duszy — wielki nauczyciel i szczery przyjaciel Ludu Polskiego.

Pochodząc z Ludu Polskiego — Paryski rozumiał ten lub i wierzył w lud, mawiając często: "społeczeństwo jest zawsze uczciwe i społeczeństwo może ocenić to, co jest złe, a co jest dobre."

Antoni A. Paryski był pionierem myśli niezależnej i wielkim chorążym zdrowego p o s t ę p u wśród Polonii amerykańskiej, tudzież nieustraszonym bojownikiem idei wolności, równości, sprawiedliwości i postępu.

Ta niezłomna wiara Antoniego A. Paryskiego w społeczeństwo — była też tajemnicą powodzenia prac i czynów jego, bo Paryski wierzył w społeczeństwo, a społeczeństwo odpłacało Mu wzajemną w Niego wiarą i lojalnością.

Antoni A. Paryski walczył niezmordowanie i stale z fałszem i obłudą, poczytując za wroga każdego, kto żerował, lub próbował żerować na nieświadomości ludzkiej, dlatego też Paryski był prawdziwym przyjacielem i nauczycielem Ludu Polskiego, oddanym bez żadnych zastrzeżeń sprawie zdrowego postępu, zwalczając wszelkie faszyzmy: czerwone, brunatne, czy czarne, bo był bratem Ludu Polskiego i dla wszystkich miał jednakie, szczerozłote, serce i jednaki — rzetelny stosunek do ludzi, to też Jego zgon osierocił tysiące tych, dla których Antoni A. Paryski był wychowawcą i oswobodzicielem z pomroków ciemnoty, zacofaństwa i zaprzaństwa.

Skromny w życiu osobistym — Paryski nie szczędził mozołu i trudu dla niesienia oświaty między Lud polski i podawania temu Ludowi zdrowych ziarn wiedzy, prawdy i postępu.

Antoni A. Paryski, wydając gazety i miliony książek w języku polskim — kształcił i nauczał, walcząc jednocześnie z fałszem, obłudą, zakłamaniem i zabobonem. Umiłowane przez Niego pismo "Ameryka-Echo" docierało do wszystkich tych, którzy garnęli się i garną do oświaty, prawdy i uczciwej informacji.

Z tej żmudnej i ciężkiej walki — Antoni A. Paryski wyszedł zwycięsko, ponieważ kierując się prawdą i tępiąc zakłamanie i to wszystko, co faryzeusze ciemnoty starali się podsuwać Ludowi, jako dobrą monetę, a co w gruncie rzeczy było najzwyklejszym oszustwem — Paryski walkę wygrał, którą toczył przez lata w obronie Ludu polskiego.

Paryski walczył z klerem różnych wyznań, obłudnie wykorzystującym naiwnych, którzy nie umieli i nie potrafili bronić się przed wyzyskiwaczami w sutannach, bo kler, zamiast wypełniać to, co głosił w Imię Boże — uczynkami swymi przeczył temu.

Antoni A. Paryski był przeciwnikiem wszelkich dyktatur i często piętnował zarówno bolszewizm, jak i faszyzm — widząc w nich zarazę, która musi wyrządzić światu nie jedno zło, a na ludzkość sprowadzić nie jedną klęskę. Stosunek Antoniego A. Paryskiego do Czytelników był szczery i serdeczny. Przemawiał bowiem do nich prosto, bez zawiłych zwrotów, w następujących słowach:

"Walka, jaką prowadzi Ameryka-Echo — o prawa i przywileje wszystkich ludzi — nie jest zapewne obojętną i dla Was, bo wszyscy ludzie dobrej woli pragną oświaty i szczęścia dla całej ludzkości. Każdy człowiek może szerzyć oświatę z pożytkiem dla

społeczeństwa. Kochani przyjaciele — wołał Antoni A. Paryski — weźcie i wy udział w szerzeniu oświaty, bo dusza wasza zazna szczęścia, gdy zaczniecie pracować dla ogółu. Starajcie się o rozpowszechnianie Ameryki-Echa, by jak najwięcej ludzi mogło czytać prawdziwe wiadomości i przestrogi."

"Niejeden jest może tego zdania — wołał Antoni A. Paryski — że lepiej siedzieć cicho, aby złości złodziejów i oszustów na siebie nie ściągać . . . Ci, którzy tak myślą, nie zastanawiają się może nad tym, że popełniają grzech . . . , bo grzeszy bowiem ten, kto pozwala grzeszyć. Bierzmy przykład z tych — apelował Antoni A. Paryski — którzy przed nami żyli i dla nas lepszą dolę stworzyli."

"Różni ludzie — nauczał Antoni A. Paryski — w różny sposób przedstawiają sobie i rozumieją powodzenie życiowe, bo ilu ludzi, tyle pojęć o tym, co to jest powodzenie, co szczęście i zadowolenie. Są jednak ludzie, którzy dopiero wtedy czują się zupełnie szczęśliwi i dopiero wtedy czują, że zdobyli powodzenie życiowe, kiedy życie daje im możność służby nie dla siebie samych, ale dla innych. Dla nich szczęście i zadowolenie leży w pracy i w możności służby niesienia pomocy, rady i światła tam, gdzie dotąd panowały ciemności i gdzie tylko bardzo rzadko docierały ożywcze, czyste i jasne promienie słońca."

"Zginąć w walce można — stwierdzał Antoni A. Paryski — lecz nie wolno zdradzać haseł. Rozumiałem, że pracując w ten sposób, w jaki pracowałem, byłem narażony na przykrości. Jednakże mnie to nie przerażało. Z religią nigdy nie walczyłem. Nawet mi przez myśl nie przeszło, aby walkę z księżmi toczyć, ale kiedy poczęli mnie wyklinać za to, że wydawałem książki naukowe, traktujące o przyrodzie, o wszechświecie, a choćby o budowie ciała ludzkiego — musiałem się bronić. Odpowiadałem na ataki księży wtedy tylko, kiedy mnie atakowano."

W trakcie działalności Antoniego A. Paryskiego — "Ameryka-Echo" zaczęła docierać do tysięcy domów polskich i po dziś dzień jest wszędzie witana jako szczery i serdeczny przyjaciel, ponieważ tak dawniej, jak i obecnie — "Ameryka-Echo" niesie rzetelną oświatę. Paryski walczył bezkompromisowo z obłudą kleru, oraz z totalizmem w ogóle, bo główną troską Paryskiego było wyzwolenie Polaków z zależności od ciemnoty — skądkolwiek i od kogokolwiek by pochodziła, gdyż Paryski był rycerzem niezłomnym w walce o prawdę, sprawiedliwość, wolność i o prawdziwy postęp.

Antoni A. Paryski wydał setki książek kształcących, które otwierały ludziom oczy i czyniły z nich światłych obywateli. Dział książek popularnych doszedł do olbrzymich rozmiarów. Codziennie wychodziło tysiące książek spod pras drukarskich, które to książki rozsyłano na wszystkie strony świata, wszędzie, gdzie byli Polacy.

Wielki pisarz polski Teodor Tomasz Jeż (Zygmunt Miłkowski) — bawiąc w Stanach Zjednoczonych, zapoznawszy się z Paryskim, tak pisał o Paryskim, po swym powrocie do Europy:

"W Toledo, Ohio, poznałem osobistość zasługującą na to, żeby zanotowana została w '**Opowiadaniach z Wędrówki**'. Poznałem człowieka, interesującego się wychodźtwem polskim i oddającego mu duże usługi. Osobistością tą jest Antoni A. Paryski. Jest on właścicielem polskiego zakładu wydawniczego, znanego w Ameryce północnej wszędzie, gdzie brzmi mowa polska."

Pracowity żywot Antoniego A. Paryskiego wydał wielkie plony, gdyż uświadomił setki tysięcy Polaków i Polek, wskazując im źródła prawdy i drogi prawdziwego postępu. Całe życie Paryskiego poświęcone było nieustannej a gorliwej pracy dla ludu polskiego. Paryski nie należał do żadnej partii, ale nie był też osamotniony, bo miał za sobą dziesiątki tysięcy szczerych i oddanych Mu całkowicie ludzi, których był serdecznym przyjacielem. Ten Jego rzetelny i uczciwy stosunek do ludzi — stanowił zarazem i Jego wielką siłę moralną.

Antoni A. Paryski był Mocarzem ducha prawdziwej demokracji polskiej, świetlaną postacią w dziejach Polonii amerykańskiej, oraz tym szlachetnym duchem — o którym pamięć trwać trwać będzie zawsze wśród naszej Polonii, a "Ameryka-Echo" i książki przez niego wydane — stanowią i stanowić będą spiżowy pomnik, upamiętniający Jego szlachetną działalność i Jego oświatowe poczynania wśród Ludu Polskiego.

Cześć Jego pamięci!

Dwa Słowa

Gdy sam na sam z tobą siedzę,
Nie mam czasu o nic pytać:
Patrzę w oczy, ustek śledzę,
Chciałbym wszystkie myśli czytać
Wprzód, nim w oczętach zaświecą —
Chciałbym wszystkie słówka chwytać
Wprzód, nim od ustek odlecą.
I nie potrzeba tłumaczyć,
Co chcę słyszeć, co zobaczyć—
Rzecz nie trudna i nie nowa,
Moja luba, te dwa słowa:
"Kocham ciebie! Kocham ciebie!"

Adam Mickiewicz

Pamięci Ireny Paryskiej



Irena Paryska

Dnia 24-go lipca, 1956 r., minęło trzy lata od zgonu Ireny Paryskiej, żony zmarłego przed 22 lady Antoniego A. Paryskiego, założyciela, wydawcy i redaktora Ameryki-Echa. Najgorętszym pragnieniem Ireny Paryskiej było, by Polska szybko odzyskała wolność i niepodległość. Drugim Jej pragnieniem było, by Ameryka-Echo trwała niezachwianie na wykutym przez dziesiątki lat ciężkiej pracy Jej i Jej męża szańcu polskości, prawdy i oświaty dla ludu polskiego.

Przez zgon Ireny Paryskiej osieroceni zostali ci wszyscy, którym Irena Paryska niosła nieustanną pomoc, wysyłając paczki z odzieżą i wartościowymi artykułami i lekarstwami, aby ulżyć doli tych wszystkich, którzy pomocy potrzebowali, zarówno w Polsce, jak i Polakom przebywającym poza Polską, a więc we Francji, Niemczech i innych krajach świata, wszędzie tam, gdzie uważała, że pomagać należy.

Irena Paryska była bezkompromisową, jeśli chodziło o Sprawę Polską. Nie godziła się na jarzmo duchowe i fizyczne Narodu Polskiego i marzeniem Jej było, aby Polska znów znalazła się w rodzinie wolnych, niepodległych i demokratycznych narodów.

Jako Amerykanka polskiego pochodzenia, Irena Paryska przy każdej sposobności zwracała się do kongresmanów i senatorów Stanów Zjednoczonych, aby działali na rzecz całkowitej wolności i pełnej niepodległości Ojczyzny Jej przodków — Polski; zabierając również często głos w prasie anglo-amerykańskiej.

Jako bywatelka Stanów Zjednoczonych — Irena Paryska dumną była ze swej przybranej Ojczyzny, wspominając tych, którzy walczyli o wolność Stanów Zjednoczonych — jak Tadeusz Kościuszko, Kazimierz Pułaski i wielu innych Polaków.

W polsko - amerykańskim życiu społecznym — wtedy, kiedy pozwalały Jej na to siły i zdrowie — brała zawsze czynny udział, organizując szkółki języka polskiego, oraz popierając zespoły teatrów polskich, aby słowo polskie rozbrzmiewało z polskiej sceny w Ameryce.

Nie było imprezy o podkładzie społeczno - narodowym, którąby nie spotkała się z Jej nie tylko życzliwym, ale i serdecznym poparciem — poparciem czynnym. Nie szczędziło grosza na kostiumy teatralne dla sceny polskiej w trosce o to, aby przez żywe słowo budować ducha i świadomość tego, że z polskiego pnia się wywodzimy.

W licznych rozmowach z bliskimi sobie, jak i z dalszymi przyjaciółmi — Irena Paryska, czynna działaczka, przede wszystkim nawiązywała do tematów polsko-amerykańskich, starając się głównie o to, aby z rozmów przez nią prowadzonych — czyn konkretny wynikał. Była też zdecydowaną zwolenniczką Polskiego Skarbu Narodowego — uważając w nim skuteczny środek działania na rzecz walki o przywrócenie Polsce wolności i niepodległości. Na ten cel nie szczędziła też grosza.

Irena Paryska wierzyła w Polskę i Naród Polski niezachwianie, mawiając często:

"Polska musi być całkowicie wolna i niepodległa, bo N a r ó d Polski reprezentuje sobą wielkie wartości, których nie zdoła zdusić przemoc niczyja, bo Polaków na świecie jest bezmała 30,000,-000, a to siła nie lada, byleby tylko Polacy występowali i działali solidarnie."

Ta wiara Ireny Paryskiej w Polskę i Naród Polski powinna stać się ideą przewodnią dla wszystkich Polaków bez wyjątku, ponieważ podyktowana jest troską nie o takie, czy inne interesy klas, ale o wspólny interes

tych wszystkich, którzy Polskę stanowią, to jest o najżywotniejsze interesy życiowe wolnej naprawdę Polski — Polski szczerze demokratycznej a n i e opartej na fałszu i zakłamaniu.

Irena Paryska zdawała sobie też sprawę z rzeczywistości w jakiej nie tylko Polska, ale i inne narody się znajdują, będąc w jarzmie czerwonego, moskiewskiego, faszyzmu, jak i z tego, że świat ludzi wolnych nie jest jeszcze gotów psychicznie i moralnie do stanowczego przeciwstawienia się temu złu, które trapi bez mała połowę świata.

Taką była ta prawa, a zarazem i twarda Polka-Amerykanka, bo w i a r ę swoją czerpała nie ze zmiennych koniuntur i okoliczności, ale z tego, co stanowi główną podstawę ludzkości jako takiej, czyli z pierwiastków duszy człowieka i jego w zasadzie dobrego serca.

Irena Paryska, tak samo, jak i Jej zmarły przed laty małżonek Antoni A. Paryski — wierzyła w uczciwość ludu i w przywiązanie tego ludu polskiego zarówno do Stanów Zjednocznych, jak i do dawnej ich i ich przodków polskiej Ojczyzny.

Cześć Jej świetlanej pamięci!

Benjamin Franklin i Wolność Prasy

W dniu 17 stycznia 1956 roku przypada 250 rocznica urodzin Benjamina Franklina. Obchód tej rocznicy planowany jest na rok cały w duchu wymiany idei zbliżających narody. Ponad 500 stowarzyszeń, organizacyj i instytucyj oraz agencyj rządowych w 40 krajach zgłosiło swój udział w tym obchodzie. Każda z tych grup opracowuje swój własny program w danym kraju.

Słusznie cały wolny świat bierze udział w tych uroczystościach, gdyż Benjamin Franklin zdobył sławę we wielu krajach i we wielu dziedzinach jako naukowiec, autor, wydawca, wychowawca, mąż stanu, społecznik i przywódca długiej krucjaty o ludzkie prawa i ludzką wolność.

Benjamin Franklin był przekonany, że jednym z najważniejszych przywilejów ludzi jest możność wolnej wymiany idei. Bez tego — wierzył on — nie mogłaby szerzyć się wiedza, nie rozwijałby się człowiek i nie byłoby prawdziwej wolności ani pokoju.

Zachowanie tej wolności było głównym celem życia Franklina. Nigdy nie należy jej uważać za zapewnioną. Jego pierwszym aktem publicznym, gdy liczył 16 lat, było rozpoczęcie walki o wolność słowa i prasy. Jego ostatnim aktem publicznym, tuż przed śmiercią gdy liczył 84 lat, był apel o emancypację niewolników, zatrudnienie uwolnionych Murzynów i o wychowanie oraz wykształcenie dzieci niewolników.

Ponieważ Franklin był przede wszystkim człowiekiem praktycznym, przeto zawsze popierał on swoje przekonania czynami, a nie tylko słowami. Rozpoczął on odważną walkę o prawa ludzkie na łamach "New England Courant". Jego brat James, wydawca pisma, został wtrącony do więzienia za krytykowanie brytyjskich władz w Bostonie. Młody Benjamin, który praktykował w piśmie, został mianowany "wydawcą" dla uratowania pisma.

Z rzadką odwagą wyrażał on w tem piśmie swoje przekonania. Oto wyjątek z jego artykułu:

"Bez wolności myśli nie może być takiej rzeczy jak mądrość; nie ma wolności bez wolności słowa, która przysługuje każdemu człowiekowi... Ktokolwiek chce pozbawić wolności jakiś naród, ten musi zacząć od zniszczenia wolności słowa."

Tak rozpoczęła się wielka krucjata o której francuski mąż stanu Mirabeau powiedział, że "zalała światłem Europę... krępując tyranów" i która przyczyniła się do przyznania praw ludziom w całym świecie.

Franklin wierzył, że na prasie spoczywa wielka odpowiedzialność za utrzymanie tych wolności. Pisał on, że "prowadzący pismo powinien uważać siebie w pewnym stopniu jako strażnika reputacji swojego kraju. "Stojąc na straży wolności prasy zwalczał on ostro wszelką cenzurę.

Pisywał on pod nazwiskiem Poor Richard a jego otwartość i odwaga przemawiały do niepodległościowego ducha mieszkańców Kolonij. Jego "Pennsylvania Gazette" wkrótce zdobyła największy nakład w kraju i najwięcej ogłoszeń. Różne jego pisma w stanach New York, Connecticut, Rhode Island i South Carolina — cieszyły się powodzeniem. Licząc 42 lata poświęcił się on nauce i służbie dla kraju.

Jednym z największych jego triumfów był jego występ w brytyjskiej Izbie Gmin, gdzie doprowadził on do odrzucenia tak zw. "Stamp Tax", która zagrażała egzystencji wolnej prasy. I dzięki temu wolna prasa rozpoczęła okres wspaniałego rozwoju i służby dla narodu.

Miasto Sprzed 9,000 Lat

Do niedawna uważano, że najstarszym znanym osiedlem ludzkim było miasto Jarmo w Iraku, ostatnio jednak dr. Robert Braidwood z Instytutu Chicagoskiego, odkrył jeszcze wcześniejsze ślady stałego zamieszkiwania człowieka.

Oto w pobliżu miasta Melefast, również w Iraku, udało mu się odnaleźć ślady przedhistorycznego osiedla, które uznał za pierwsze na świecie "miasto".

Miasto to powstało prawdopodobnie w okresie 7,000 lat przed Chrystusem i mogło być początkiem nowego systemu życia, przechodzenia z wędrownictwa na typ życia osiadłego.

Pamięci Marii Paryskiej-Rosińskiej

Dnia 12-go sierpnia, 1956 r., minęło 11 lat od tragicznej śmierci Marii z Paryskich-Rosińskiej, z powodu nieszczęsnego wypadku automobilowego. Maria Rosińska — za życia swego — poświęciła swe niespożyte siły i energię społeczeństwu polsko-amerykańskiemu, a głównym celem Jej życia i prac, jak sama pisała, było:

"Niezbędnym warunkiem lepszego jutra ludzkości jest konieczność pogłębiania oświaty i kultury mas. Bez tego nie uwolni się człowieka z mroków i nie wyzwoli duszy ludzkiej z niewoli niewiedzy, guseł i zabobonów."

Wierna hasłom nieśmiertelnej pamięci swego Ojca, Antoniego A. Paryskiego — Maria Rosińska prowadziła nadal Jego dzieło, kierując spuścizną po Nim — "Ameryka-Echo" — w tym kierunku, jaki przed laty wytknął Antoni A. Paryski.

Pisząc na parę tygodni przed swoją tragiczną śmiercią o Rosji — Maria Rosińska stwierdziła, co następuje:

"Kto nas, Amerykanów rozumie — ten pojmie, że mamy aż nadto wszystkiego, co jest niezbędne i potrzebne nam do życia i rozwoju. Zdajemy sobie sprawę również z tego, że Rosjanie mają jeszcze więcej, aniżeli my. I wiemy także, że i Związezk Sowiecki mógłby nie tylko tak, jak my tutaj w Stanach Zjednoczonych, kwitnąć i rozwijać się — ale może nawet jeszcze bardziej, jeszcze więcej, bo ten właśnie Związek Sowiecki ma znacznie więcej ziemi, aniżeli nasze Stany Zjednoczone, bo, jeżeli Stany Zjednoczone posiadają około 8,000,000 kilometrów kwadratowych obszaru, to Związek Sowiecki posiada prawie trzy razy tyle, bo ponad 21,000,000 kilometrów kwadratowych obszaru, czyli jedną szóstą część całego świata.

"Z tego wynika — pisała Maria Rosińska — że Moskwa powinna zakasać rękawy i zabrać się do rzetelnej pracy. Nie zgniłą, pustą propagadną, ale uczciwą pracą mogliby panowie z Kremla wykazać się tym, co umieją, aby "kapitalistycznej" A m e r y c e — choćby w cząsteczce dorównać..."



Maria Paryska-Rosińska

W zakresie spraw kulturalno-społecznych, Maria Rosińska interesowała się żywo zagadnieniom oświatowym. Pracowała też owocnie w tym kierunku, a owocami tej Jej żmudnej pracy było wydanie dwu cennych podręczników do nauki języka polskiego dla Amerykanów i dla Polaków, pragnących opanować język angielski. Pierwszym podręcznikiem jest "A PRACTICAL POLISH GRAMMAR", a drugim "SAMOUCZEK POLSKO-ANGIELSKI".

Mając wykształcenie filozoficzne, Maria Rosińska uzyskała dyplom doktorski na Uniwersytecie w Ann Arbor, Mich., za napisanie dzieła o Koptach, ich religii i kulturze. Wielkiego umysłu i serca, kryształowego charakteru, pełna dobroci i słodyczy — Maria Rosińska serdecznie interesowała się dolą Żołnierza Polskiego i starała się, ile tylko było w Jej mocy, nieść pomoc i otuchę tym, którzy wszystko poświęcil dla odzyskania wolności uciemiężonej przez wroga Polski.

W sprawach sprawiedliwości i wolności była bezkompromisowa. Uważa, że fałsz i obłuda nigdy nie zastąpią prawdy i że kłamstwem świat można być może przejść, ale się nie powróci i że tylko prawda i uczciwość mogą być godne prawdziwego człowieczeństwa.

Wielka rodzina Czytelników Ameryki-Echa straciła, na skutek tragicznej śmierci Marii Rosińskiej — wielką przyjaciółkę i życzliwą doradczynię, bo Maria Rosińska przez swą ofiarność i pracę — zawsze wykazywała pełną gotowość służenia szczerze ogółowi polskiemu. Bolejąc nad upadkiem Polski — Maria Rosińska, z krzywdą, jaka Polskę spotkała nigdy nie mogła się pogodzić, to też nawoływała stale Polonię do twardego stawania w obronie Polski i Jej sprawy.

Często też mawiała, że jest dumną i szczęśliwą ze swego pochodzenia polskiego i że obowiązkiem świętym każdego z nas, Polaków — jest dać z siebie wszystko, na rzecz odzyskania przez Naród Polski wolności i pełnej niepodległości.

Maria Rosińska — urodzona i wychowana na wolnej z i e m i Washingtona — była typowym przykładem Amerykanki, która nie tylko umiała, ale i odczuwała konieczność odnoszenia się zarówno do Stanów Zjednoczonych, jak i do Polski — z równą miłością i szacunkiem.

W artykułach swych Maria Rosińska wskazywała na konieczną potrzebę niesienia Narodowi Polskiemu pomocy, tak moralnej, jak i materialnej. Nie szczędziła też pieniędzy, ani wysiłków, aby realizować to, co stale głosiła i o czym pisała.

W powiedzeniu, że: "Polska jest sumieniem świata" — Maria Rosińska widziała głęboką treść, a nie czczy frazes . . . , to też propagowała stale zasadę, by Polsce wymierzono sprawiedliwość i nie uszczuplano jej granic.

Cześć Jej pamięci!

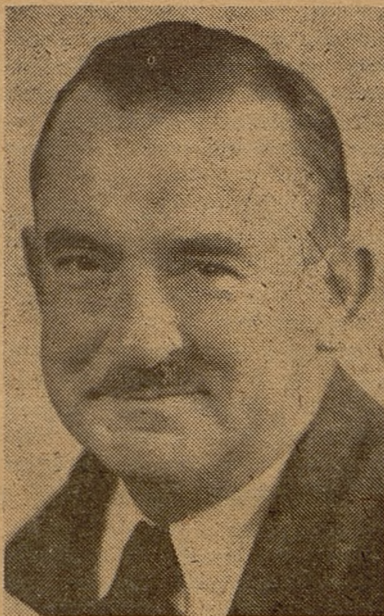
Pamięci Dr. Wiktora Rosińskiego

W dniu 10 lipca, 1955 roku minął rok od zgonu Dr. Wiktora Rosińskiego, naczelnego redaktora i wydawcy Ameryki-Echa. W dniu tym członkowie i członkinie Redakcji i ci wszyscy z najbliższego otoczenia, którzy dobrze znali Zmarłego, chylą czoła w hołdzie dla Jego pamięci.

W ciągu 12 lat prowadzenia pisma Wiktor Rosiński zawsze stosował przyjęte głęboko do serca zasady i wytyczne zostawione przez założyciela Ameryki-Echa przed przeszło 50 laty, Antoniego A. Paryskiego. W miarę ludzkich możliwości starał się zawsze nie zbaczać z raz wytkniętego pismu toru i służyć Czytelnikom wiadomościami szerzącymi postęp, prawdę i oświatę.

Nie dopuszczał on na łamach pisma do przejściowych rozgrywek i kampanii politycznych; z bezstronną sprawiedliwością służył on całemu polskiemu społeczeństwu, bez względu na chwilowe zapatrywania czy przywidzenia tej czy innej grupy politycznej. Polska dla niego to naprawdę była Wielka Rzecz i Wielka Sprawa, wobec której znikały z oczu swary partyjne. Wiernie stał on na stanowisku uznawania symbolu konstytucyjnych władz polskich na wygnaniu, reprezentowanych p r z e z Rząd Polski w Londynie.

Wiktor Rosiński stanowił nieprzeciętny typ człowieka z nowej emigracji; posiadał on dojrzałe poglądy społeczne i polityczne, oraz odznaczał się dużą wolnomyślnością, obok gorącej miłości do swej Ojczyzny — Polski.



Dr. Wiktor Rosiński

Ameryka - Echo, zahartowana w kuźnicy ducha Antoniego Paryskiego, podtrzymana i wzmocniona zrozumieniem misji pisma przez dr. Wiktora Rosińskiego, pod obecnym kierownictwem Haliny Paryskiej - Rosińskiej, córki Antoniego Paryskiego, przetrwa obecne burze dziejowe i przejdzie wstrzący, i będzie nadal siała prawdziwą wiedzę wśród Polaków na całym świecie.

Rachunek Sumienia

Umiejętność zgodnego współżycia nie tylko w gromadzie, ale w kółku własnej rodziny, wymaga — bez przesady — pewnego bohaterstwa. Nie jest sztuką doprowadzić do zgody po wielkiej awanturze, przy której trzaskanie drzwiami ma zagłuszyć pochlipywania obrażonej śmiertelnie połowicy. Prędzej czy później łzy żony zmiękczą mężowską zatwardziałość. Śmiertelnie obrażonej niewieście zaimponuje a może i troszkę nastraszy stanowcza postawa pana i męża. W głębi duszy dumna jest z niego.

W rezultacie oboje skruszeni oskarżają się wzajemnie obiecując poprawę. Jak zwykle po burzy, słońce zgody opromienia znów życie kochających się małżonków.

Inaczej bywa z drobnymi codziennymi utrapieniami, które wzorem przysłowiowej kropli wody, drążą nieustannie, grając jak się to mówi — na nerwach, przeważnie nerwach żony, jako istoty przewrażliwionej świadomej tylko własnych cnót i zalet, zasługującej na lepszy los i w ogóle.

Każda z pań może z miejsca naliczyć choćby skromny tuzin tych drobnostek, tych popełnianych przez męża nietaktów, które działają na jej słodkie usposobienie, jak głaskanie pod włos działa na kota. I każda niezawodnie przyzna się do paru utrapień, niżej wymienionych:

Cóż może popełnić gorszego mąż, jak nie zauważyć u żony: nowego uczesania, nowego kapelusza lub nowej sukni? Ach, niegodziwiec — myśli z rozgoryczeniem żona — traktuje mnie jak martwy sprzęt. Obrażona niewiasta nie daruje mu wyrządzonej sobie "zniewagi", lecz z lubością zacznie obmyślać zemstę.

Nadmierną odwagą grzeszy mąż, który wyrwie się z krytyką kapelusza żony. W odpowiedzi nie tylko usłyszy uszczypliwą uwagę, że chciałby ją widzieć w fasonach zapamiętanych u matki, z okresu swego dzieciństwa. Nie koniec na tym. Może się to skończyć wydatkiem z jego kieszeni na nowy kapelusz.

Największej wszakże obrazy dopuszcza się mąż, chwalący urodę innej kobiety. Przyjdzie mu długo pokutować za ten błąd, i zacierać niefortunne wypowiedzenie gorącymi przysięgami wierności małżeńskiej, niesłabnących uczuć, a nierzadko zmuszony bywa dla ułagodzenia połowicy do sprezentowania jej nowego futra lub automobilu. Czegóż jednakże mężczyzna nie zrobi dla spokoju w domu?

Do najwyższego rozdrażnienia doprowadza żonę, dobry humor męża na zabawie, na której ona się nudzi. On przecież powinien wyczuć jej nastrój i natychmiast zaproponować pójście do domu. Ale cóż ona biedna ma zrobić z takim niedomyślnym

gruboskórnym mężem? Cierpi oczywiście.

Każda żona patrzy z pobłażaniem na usterki męża w zachowaniu, czy nawet wyraźny brak manier, okazywany w zaciszu domowym. Jednakże w miejscu publicznym mąż musi ją traktować jak rycerz damę swego serca — przepuszczać ją pierwszą, otwierać drzwi, podawać płaszcz itp., choćby to robił ze zręcznością niedźwiedzia.

Nigdy w życiu nie zapomni mu ona obelgi, jaką wyrządza jej krytykując ją w obecności osób obcych. Nie wolno mu również zbijać jej zdania w dyskusji, toczącej się w większym gronie.

Jest jeszcze jedna czuła w sercu żony struna i tej mąż jej, nie powinien nigdy dotykać. Jest nią sprawa jej krewnych, których mężowie na ogół lubią ośmieszać lub wręcz krytykować, a tego czynić nie powinni, gdyż żona nie jest odpowiedzialną za swych krewnych. Ale to samo zastrzeżenie odnosi się również do krewnych męża, który też jest czuły na tym punkcie.

Na razie na tym zakończymy listę "utrapień", do której napewno żony i mężowie mogliby wiele dodać...

Noc Kupały

Wigilia św. Jana Chrzciciela przypada na dzień przesilenia dnia z nocą, kiedy dzień jest najdłuższy, noc najkrótsza, kiedy słońce wznosi się najwyżej i silnie przygrzewa — przyśpieszając dojrzewanie jarzyn, zbóż i owoców.

W erze przedchrześcijańskiej obchodzono w tym czasie uroczyście święto Kupały—wszechpotężnego, dobroczynnego bóstwa, na którego cześć palono ognie wśród modłów i pieśni.

Ten pogański obrządek dał początek późniejszej naszej Sobótce, zwanej także Kupalnocką.

Obchód ten pełen romantycznego czaru, złączono w Małopolsce z Zielonymi Świątkami, a w innych dzielnicach Polski z wigilią św. Jana.

W dawnej Polsce obchodzono Sobótkę bardzo uroczyście, jako tradycyjny obrzęd, przez przodków przekazany. Jan Kochanowski, jeden z najstarszych polskich pisarzy, poświęcił temu obrzędowi piękny opis w "Sobótce".

— W noc św. Jana ukazują się zwykle robaczki świętojańskie, zwane świętlikami, które jak iskierki przelatują z miejsca na miejsce.

Sobótka, to jeden z najpiękniejszych i najbardziej malowniczych obchodów, odbywający się po zachodzie słońca na skraju lasu, na wzgórzu pod starym dębem, lub nad wodą.

Dziewczęta pięknie przystrojone, z wieńcami na głowach, opasane wieńcami uplecionymi z ziół, rzekomo przynoszących szczęście, jak: bylicy, paproci, łopianu, dziewanny, kopalnicy i macierzanki, nadciągały parami — śpiewając pieśni sobótkowe; obchodziły ognisko rozpalone z chrustu i chwyciwszy się za ręce, tańczyły w krąg ognia, rzucając do niego od czasu do czasu po gałązce z każdego ziela, by "zażegnać uroki", i wszystkie śpiewały przy tym:

Niechaj ruta w ogniu trzeszczy,
Czarrownica w ogniu wrzeszczy,
Niech bylicy gałąź pęka,
Czarownica próżno stęka,
Myśmy przyszły tu zdaleka,
Nie zabiorą nam już mleka.

Gdy dziewczęta zmęczone tańcem i śpiewem, siadały na murawie, zbliżali się do ogniska chłopcy, by popisywać się swoją zręcznością. Zdarzało się, że ten i ów potknął się, przewrócił, a czasem i poparzył, ale to nie psuło zabawy, przeciwnie — wywoływało wybuchy śmiechu i dodawało humoru.

Zwabieni blaskiem ogni, melodią pieśni, gwarem zabawy, wszyscy mieszkańcy wioski ciągnęli w stronę ogniska, nawet starcy, podpierając się kijem, aby ucieszyć się widokiem bawiącej się młodzieży.

Sobótkom przypisywano też czarowną moc, że obrządek ten uchroni wieś od gradu, powiadając:

"Tam grady nie przeszkadzają,
Gdzie Sobótki zapalają".

Rola Bakterii Jelitowych

Jest rzeczą naogół znaną, że bakterie jelita grubego zwierząt roślinożernych, wytwarzają fermenty niezbędne do rozkładu błonnika, czyli celulozy, na ciała prostsze, które organizm bez trudu przyswaja.

Prócz tego u zwierząt przeżuwających do bakterii należy dostarczenie zwierzęciu niezbędnych "życianów", czyli witamin, głównie zaś tych, które należą do grupy witamin "B", oraz witaminy przeciwkrwotocznej "K".

Na drodze doświadczeń ze szczurami wykazano, że zwierzęta żywione pokarmem pozbawionym witamin wolne były od objawów awitaminozy ilekroć nie wzbraniano im dostępu do własnych odchodów.

Niektóre leki, głównie zaś t. zw. środki sulfamidowe, zdolne są przeszkodzić wytwarzaniu witamin przez bakterie w jelitach.

Zważywszy, że także i w ustroju ludzkim bakterie jelitowe wytwarzają niektóre składniki witaminowe, nie zaszkodzi przy podawaniu leków sulfamidowych, wprowadzać odpowiednie witaminy.

Usługi, jakie oddała medycynie chemia organizmów żywych zwana biochemią, przyczyniły się do rozpowszechnienia pewnych wyrażeń nie tylko wśród chorych, ale także wśród czytelników prasy codziennej. Raz po raz słyszy się takie słowa, jak "rezerwa alkaliczna", mocznik, cholesterol itd.

Cholesterol, zwany także niesłusznie cholesteryną, odgrywa dużą rolę w schorzeniach naczyń krwionośnych, w cukrzycy, niedomodze gruczołu tarczykowego itd.

Jego poziom we krwi, może służyć za ważny wskaźnik stanu w jakim organizm ludzki znaj-

duje się. Przeciętna jego ilość jest wielkością stałą, która wzrasta z wiekiem i osiąga nieomal podwójną wartość w 60 roku życia.

Cholesterol może być wskaźnikiem otyłości, gorszego lub lepszego stanu naczyń krwionośnych, dotkniętych miażdżycą, czyli arteriosklerozą itp.

Dieta mleczna i jarzynowa po zwala sprowadzać poziom cholesterolu we krwi starca do tej wysokości, jaką spotyka się u stosunkowo młodych ludzi. Równocześnie z tym następuje spadek wagi poprawa stanu ogólnego itp.

Istnieje ścisła współzależność między otyłością a stanem serca i naczyń krwionośnych. Poziom cholesterolu wzrasta przy diecie tłustej. Poza tym duży wpływ wywierają nań przeżycia psychiczne, zmartwienia, zmęczenie, choroby zakaźne itp.

Te rozważania powinny przekonać zainteresowanych o tym, jak wielkie znaczenie ma dieta w zapobieganiu chorobom serca.

Przyda się o tym pamiętać, gdyż w czasach dzisiejszych rola medycyny dotyczy w większym może stopniu zapobiegania chorobom, aniżeli ich leczenia.

Z Czego Żyją Ludzie Starsi w Ameryce

W Stanach Zjednoczonych żyje około 14,000,000 mężczyzn i kobiet, którzy przekroczyli 65 rok życia. Co roku prawie 400,000 osób powiększa tę grupę ludności. Powstaje pytanie: skąd ci ludzie czerpią swoje dochody i z czego oni żyją?

Sumy wypłacane przez różne fundusze pensyjne i przez system ubezpieczeń społecznych stanowią źródła regularnego dochodu dla wielu starszych osób w znacznie szerszym zakresie niż kiedykolwiek przedtem. Tem niemniej praca zarobkowa ciągle jeszcze odgrywa dużą rolę w dochodach starszych mężczyzn i kobiet. Badania przeprowadzone przez departament zdrowia, wychowania i opieki społecznej wykazują, że 40 procent wszystkich regularnych dochodów osób starszych pochodzi z ich zarobków.

Te źródła pomagają w utrzymaniu około 3,000,000 mężczyzn i kobiet ciągle jeszcze pracujących mimo 65 lat życia a nawet osób starszych jeszcze bardziej. Razem z 1,000,000 niepracujących żon grupa ta obejmuje prawie 4,000,000 osób.

Innym ważnym źródłem dochodów ludzi starszych są plany pensyjne i programy emerytalne prowadzone przez pracodawców. Prawie 1,000,000 osób otrzymuje wpłaty z tego źródła. Jest to dopiero początek, gdyż miliony osób objętych jest tymi planami pensyj na starość.

Inna grupa starszych osób ma dochód z procentów, dywidend, wynajmu własności czy wpłat otrzymywanych od towarzystw ubezpieczeniowych. W myśl specjalnych umów ubezpieczeniowych ubezpieczony otrzymuje stały dochód zamiast większej sumy jednorazowej. Prawdopodobnie około jedna trzecia starszych osób w Stanach Zjednoczonych otrzymuje jakiś dochód z tych źródeł.

Prawie 1,000,000 osób liczących ponad 65 lat czerpie główny dochód z inwestycyj. W tej liczbie jest duża ilość wdów. Ta grupa otrzymuje być może 20 procent ogólnego dochodu starszych osób w naszym kraju.

Ubezpieczenia społeczne wypłacają stale należności z tego tytułu ponad 5,000,000 osób. Kilkaset tysięcy osób otrzymuje wypłaty ze specjalnych rządowych funduszów pensyjnych. Do tych dochodów ludzie ci dodają wpływy z prywatnych fun duszów pensyjnych, z procentów, wynajmu własności czy też z racji ubezpieczenia. W pozycji dochodowej poważne miej sce zajmuje też żywność i bezpłatne mieszkanie. Jednakże prawie połowa starszcyh osób ma jakiś dochód pieniężny na który może liczyć do końca życia.

Wpływy gotówkowe są tylko jedną stroną medalu reprezentującego finansowe zabezpieczenie ludzi starszych. Druga strona składa się z zasobów płynnych, które mogą być szybko zamienione na gotówkę. Ponad połowa ludzi liczących 65 lat życia i więcej, posiada płynne zasoby w wysokości $500 i więcej w oszczędnościach i bondach. Poza tym ludzie starzy posiadają zasoby niepłynne, głównie domy. Prawie połowa ludzi starszych w Stanach Zjed noczonych żyje we własnych domach w większości o czystej hipotece.

(Common Council)

Jak Żołnierz Modlił Się z Kart

(Na żądanie p. M. Ch.)

Działo się to w Nowym Sączu, w kościele wojskowym.

Podczas gdy zgromadzeni tam żołnierze modlili się przykładnie, jeden z nich, usiadłszy z boku, rozłożył na ławce talię kart i począł je przekładać. Zauważył to wszystko widzący sierżant i tego samego dnia, po nabożeństwie, przedstawił żołnierza do raportu karnego.

Kapitan, dowódca kompanii, przed którym odbywa się raport, zapytał go: "Dlaczegoś się tak nieprzyzwoicie zachowywał podczas nabożeństwa?" A na to żołnierzyk: "Melduję posłusznie, że jestem analfabeta, i jako nieczytający użyłem kart zamiast książki do modlitwy". A kiedy zdziwiony kapitan zażądał dalszych wyjaśnień, żołnierz powiedział mu:

"52 karty w talii, panie kapitanie, to jakby 52 tygodnie w roku, 365 ócz to tyle co dni, 12 figur to 12 miesięcy, 4 kolory to 4 pory roku. A następnie: jedynka w kartach znaczy, że jest jeden Bóg; dwójka ze Bóg ma dwie natury, boską i ludzką; trójka, że Bóg jest jeden w trzech osobach; czwórka to 4 ewangelie, Marka, Łukasza, Ma-

teusza i Jana; piątka to pięć ran Chrystusa; szóstka to 6 dni, jakie Bóg potrzebował na stworzenie świata; siódemka oznacza, że siódmego dnia Bóg sobie odpoczął; ósemka to osiem osób w arce Noego; dziewiątka pokazuje 9 chórów anielskich; dziesiątka to dziesięć przykazań Bożych.

"A dalej: Trzy walety to trzej kaci, którzy Chrystusa przybili do krzyża; czwartego waleta, żołędnego, odkładam na bok, bo to fałszywy; trzy damy oznaczają trzy niewiasty, które szły do grobu Jezusa, zaś czwarta, serowa, to Jego matka; trzej królowie to trzej mędrcy ze wschodu którzy szli do stajenki, aby królowi czwartemu hołd oddać; cztery asy to cztery rzeczy czekające każdego człowieka: — śmierć, sąd, niebo lub piekło.

"To wszystko, panie kapitanie"!

Kapitan myślał długo, a potem powiada: Wszystko w porządku, ale powiedz mi tylko, dlaczegoś ty tego waleta żołędnego na bok odrzucił? Dlaczego go nazwałeś go fałszywym?

"Nie mogę powiedzieć, panie kapitanie — powiada żołnierz — bo boję się kary"!

— "Gadaj — mówi kapitan — a ja gwarantuję, że nie będzie żadnej kary"!

— "Ten czwarty, panie kapitanie, — jąka się żołnierz spoglądając z boku na sierżanta — to akurat jest Judasz, co to mnie do raportu zameldował.

"Romeo i Julia z Bielan"

WIECH

— Powiedz mnie pan, panie Biskupek, co to właściwie jest te "II MISM", o którem prasa tak stale i wciąż ostatnio wspomina?

— Bo ja wiem? Może "II Mieszkaniowa Spółdzielnia na Muranowie?"

— Nie, to coś ze sportowej branży, bo gazety na ostatniej sportowej stronie przeważnie o tem nadmieniają.

— Masz pan rację. Już wiem! Tylko w głowie mnie się pokiełbasiło od tych wszystkich monogramów. To o co się pan pytasz, to są tak zwane II Międzynarodowe Igrzyska, czyli ogólny zapych młodziaków z całego świata do Warszawy na podbijanie rekordów sportowych oraz gry i zabawy na świeżem powietrzu.

— Co pan mówisz? To różne znane sportowce przyjadą do nas na te Igrzyska?

— Rzecz jasna.

— I Zatopek będzie?

— Wiadomo, i to nie sam, z żoną się do nas wybiera.

— To ta jego małżonka także

— Jakbyś pan wiedział.

— Pewno rzuca dyskiem?

— No, bo kobiety po mojemu największą praktykę w tem właśnie sporcie mają — zwłaszcza mężatki. Od talerzy każda jedna zaczyna.

— W tem wypadku mylisz się pan. Zatopkowa przez płotki skaka i to złote medale za to zahacza.

— Patrz pan, uzdolnione małżeństwo. U nas takich nie ma?

— Owszem są. Niejaki Jaśkiewicz z Mrozówną się pobrali, ale to nieszczęśliwa rodzina.

— W jaki sposób?

— A w taki, że nie wolno jem się nawet widywać.

— Kto jem nie pozwala?

— GUKF.

— Jak . . . proszę?

— Paru sportowych prezesów, którzy taki leguramin ułożyli, że w Akademii Fizycznej na Bielanach są osobne korytarze dla kobiet sportówek i dla sportowców płci nie naturalnej. Jedni drugich nie mogą odwiedzać.

—Po mojemu uważasz pan, te prezesi mają może troszkie racji. Jakby się sportowcy w tej akademii zaczęli tak wizytować, to zaczem w skokach i inszych przysiadach się ćwiczyć — słowików po nocach na Bielanach by słuchali. Może by się z tego koniec końców wytworzył naturalny przyrost sportowych talentów, ale na razie mogłoby to troszkie w trenowaniu przeszkadzać.

— No tak jest, ale w ten deseń Jaśkiewicz z Mrozówną jak Romeo i Julia się zostali. I kto wie, czy on się do niej przez balkony, jak Gruca do Bitnerów, w warszawskiej operze, nie zakrada?

— Detalicznie nie wiem, jak to jest, ale przypuszczam że do szafy musi się chłopina nieraz chować, żeby go taki prezes na rozmowie z żoną nie nakrył. A trzeba panu wiedzieć, że sportowcy naogół lubieją nadzwyczaj życie rodzinne. Czytałem naprzykład taki Francuz Eminete z całą familią na te Igrzyska przyjeżdżają. Jest tego spora paczka — mama, tata i dwie ciotki.

— A w jakim sporcie jest on za mistrza?

— Szczegółowo nie wiem, ale zdaje się, że to pływak stylem grzbietowym.

— No, to jak on rekorda podbija, cała rodzina pewno za niem płynie, żeby mu w razie czego pomóc. Tatuś po kozacku, ciotki żabką, a mamusia na pęcherzach z gorącym kakałkiem w termosie.

— Śmiech, śmiechem, żart, żartem, ale ładne jest, jak się rodzina wspomaga.

— To tyż naszemu Romeowi z Julcią na Bielanach nie powinien leguramin życia utrudniać. Niech tam razem kombinują, jak na tych Igrzyskach familijną chociaż nagrodę dla Polski przyuważyć.

10 Przykazań Szczęścia

Aby być szczęśliwym w życiu, należy stosować się do pewnych rad, które — ujęte w dziesięcioro przykazań — podajemy niżej. Warto je zapamiętać.

1. Obcuj z ludźmi o pogodnym nastroju.
2. Myśl o przyjemniejszych i jaśniejszych stronach życia, abyś mógł zapomnieć o przykrych.
3. Nie żądaj od życia za wiele.
4. Naucz się zwalczać gniew, mściwość, chciwość i inne namiętności, aby mieć spokój wewnętrzny.
5. Szukaj zadowolenia w sprawianiu innym szczęścia.
6. Miej w życiu szlachetne cele.
7. Szanuj swe zdrowie.
8. Pamiętaj o tem, że pracą

wytrwałą będziesz mógł dożyć do lepszego jutra.

9. Nie narzekaj, nie poddawaj się trosce i zniechęceniu, panuj nad nerwami. Powtarzaj sobie — cóż mi pomoże troska i zmartwienie? Zawsze tak być nie może i wreszcie musi przyjść jakaś zmiana na lepsze.

10. Tak, jak dziecko cieszy się małą cząsteczką dobra, tak i ty naucz się poprzestawać na małem i nie żądać za wiele.

Co Przekażemy w Spadku Naszym Dzieciom?

Dbali o przyszłość swych dzieci rodzice, od lat wczesnych planują ich przyszłość, podciągając pod te plany przewidziane możliwości finansowe przez okres długich lat. Inna bowiem rzecz oglądać oczyma wyobraźni pociechy swe na wysokich stanowiskach, a inna konsekwentnie zdążać do wyznaczonego celu, jakim dla dobrych i dbałych rodziców bywa przyszłość ich dzieci,, przyszłość której podstawą jest wykształcenie, otwierające im drogę do wybicia się w różnych dziedzinach.

W kraju tak wysoce uprzemysłowionym jak Stany Zjednoczone, nie ma miejsca dla ludzi niewyszkolonych w pewnym kierunku, w jakimś fachu, czy profesji. Znika też typ pracownika do wszystkiego "Jack of all trades", który przy znacznych wrodzonych lecz niewyrobionych zdolnościach, imał się każdej napotkanej dorywczo roboty, byle opędzić potrzeby życiowe. Zanik tego typu przypisać należy uniom, które wymagają od swych członków dokładnej znajomości rzemiosła.

Minęły więc bezpowrotnie czasy, w których ojciec patrząc na syna niezbyt chętnie garnącego się do nauki, uspokajał się myślą — chłopak da sobie radę gdy dorośnie. Takiej sprawy jak przyszłość dzieci, nie można już dzisiaj pozostawiać ich zaradności życiowej, lub liczyć na jakiś szczęśliwy przypadek, rzucający im fortunę pod nogi.

Budowę przyszłości, rodzice rozpoczynają od wczesnych lat, wyrabiając w dzieciach obowiązkowość. Nie ma w tym nic dla charakteru groźnego, że w każdym dziecku siedzi — leniuszek. Człowiek nie przychodzi na świat z zapasem gotowych cnót. Dochodzi do nich przez długie i wytrwałe łamanie się ze wszystkimi pokusami, odciągającymi go od pracy.

Tym właśnie kształceniem i urabianiem charakteru dziecka, rodzice kładą fundamenty pod jego przyszłość, przyzwyczajając go do wytrwałości w podjętym zadaniu, czy będzie to lekcja mało lubianego przedmiotu, czy pełnienie jakiegoś przydzielonego sobie w domu zajęcia.

Tylko rodzice gotowi do podjęcia takiego trudu kształtowania charakteru dzieci, mogą spodziewać się po nich, że w przyszłości zajmą wyższy szczebel na drabinie społecznej, lub że osiągną lepsze warunki życiowe.

Są rodzice, którzy w dobroci swych serc zabijają się pracą, byle zostawić dzieciom "wiano", w postaci na przykład domu, by młodym "łatwiej było zacząć", gdy wyjdą z pod opieki rodziców. Wolą "szparować", wyrzekając się wszystkiego, składać oszczędności w banku, lokować w realnościach z myślą o dzieciach, a skąpią na wyższe wykształcenie dla nich.

Jest to założenie błędne i przynoszące dzieciom niepowetowaną szkodę. Zamiast patrzeć na rosnący od oszczędności procent, lepiej ulokować te pieniądze w wykształceniu syna czy córki. Pamiętamy czasy, kiedy to krach giełdowy w jednym dniu zamieniał milionerów w nędzarzy. Ale niejeden ojciec rad był z siebie, że zapracowany ciężko grosz "lokował" w wykształcenie dzieci, których żadna ekonomiczna depresja nie pozbawiła zdobytej wiedzy, w jakiejkolwiek dziedzinie.

I tylko taki "spadek" należałoby zostawiać dzieciom. Przynajmniej będą korzystały z niego za życia rodziców, dla których najwyższym procentem od włożonego kapitału, będzie towarzysząca im do śmierci radość, jaką daje wyprowadzenie dzieci na wyższe stanowiska, gdzie przy odziedziczonych po narodzie polskim zdolnościach, zajmą należne im miejsce.

O Budowie i Znaczeniu Mózgu

Zastanawiając się nad szczególnym, doprawdy wyjątkowym stanowiskiem człowieka wśród żywych istot na ziemi, musimy ze słuszną dumą stwierdzić, że człowiek własną swą pracą stanowisko to zdobył. Dziś człowiek jest pierwszą istotą w przyrodzie.

A wszystko to zawdzięcza człowiek swemu mózgowi: miękkiej, białawej masie, nie budzącej podziwu ani swą wielkością, ani ciężarem, zamkniętej w kostnym pudle czaszki. Bo też nie ciężar i wielkość stanowią o specjalnej roli mózgu w organiźmie, tylko szczególne skupienie w nim komórek nerwowych. Uczeni stwierdzili np. że na korę mózgu człowieka składa się około 14 miliardów komórek nerwowych.

Zresztą system nerwowy człowieka wcale na mózgu się nie kończy. Poza — grającymi w mózgu człowieka największą rolę — dwiema półkulami, w czaszce mieści się jeszcze móżdżek i t.zw. pień mózgu, stanowiący bezpośrednie przedłużenie rdzenia kręgowego.

Na rdzeniu kręgowym biegnącym wewnątrz kręgosłupa kończy się centralny system nerwowy, który jest strzeżony przed uszkodzeniem przez pokrywę kostną czaszki oraz kręgi kostne kręgosłupa.

Współczulny układ nerwowy, człowieka, składa się z włókien nerwowych łączących system centralny z komórkami umieszczonymi w różnych jego narządach, przy czym u człowieka łączna długość tych włókień wynosi 5 mil.

Dzięki tak rozgałęzionemu kontrolnemu systemowi nerwowemu żaden bodziec nie mija u człowieka niezauważony. Uczeni ustalili, że życie psychiczne ze wszystkimi jego przejawami jest podtrzymywane i kształtowane bodźcami, otrzymywanymi za pośrednictwem narządów zmysłów z otaczającego środowiska.

Badanie związku zachodzącego między mózgiem a wyższą czynnością nerwową zwierząt i człowieka rzuciły wiele światła w chorobach na porażenie mózgu. Ponieważ porażenie to (np. wskutek nowotworu, lub krwotoku) obejmuje tylko pewną część mózgu, a w ślad za tym chory traci mowę, wzrok, słuch, lub możność poruszania, się, udało się w ten sposób ustalić pola mózgu, w których mieszczą się ośrodki nerwowe danego narządu.

O Działaniu Wątroby

W przebiegu trawienia bardzo ważną rolę spełnia wątroba. Organ ten leży w prawym górnym kącie brzucha i wypełnia zagłębienie wytworzone przez przeponę i część tylnej ściany brzucha.

Głównym zadaniem wątroby jest spełniać rolę śpiżarni, w której przechowywane są czasowo części pożywienia zawierające krochmal, cukier i tłuszcze.

W pewnych odstępach czasu człowiek przyjmuje pożywienie, a potrzeby organizmu są ciągłe. Stąd zachodzi potrzeba magazynowania części pokarmu i wydzielania go w miarę zapotrzebowania. Tym właśnie magazynem jest wątroba.

Krochmal, który spożyty jest z pokarmem zamienia się w procesie trawienia w cukier, który po przejściu w stan płynny dostaje się do wątroby, gdzie ulega pewnym zmianom chemicznym, stąd należyte funkcjonawanie wątroby jest ważne.

Jeżeli czynność wątroby ulegnie zaburzeniu, to części pożywienia zamienione w cukier, zamiast zostać zmagazynowane, dostaną się w całości do organizmu, wówczas powstaje choroba zwana cukrzycą, która czyni poważne spustoszenia w całym ciele.

Nerki czynią co mogą, aby przywrócić normalną ilość cukru we krwi, a nadmiar jego przerabiają w urynę, wydalając w ten sposób z organizmu tak cenny materiał odżywczy. Oprócz cukru wątroba magazynuje także pewną ilość tłuszczu potrzebnego na pokrycie zapotrzebowania.

Do wątroby "dowożone" są również wszelkie szkodliwe materiały, jakie się dostały do żołądka i kiszek. Komórki wątroby protestując przeciw temu, nabrzmiewają i sprawiają ucisk na żyły, co staje się przyczyną bólu.

Aby pozbyć się niepożądanych substancji, wątroba pracuje usilnie, zużywając wielką ilość żółci, która powinna spełniać swą rolę i spływać następnie do kiszek.

Czasami zdarza się, że żółć idzie w odwrotnym kierunku, powodując ataki żółciowe z wymiotami. Jeśli kanaliki żółciowe są zbytnio uciskane przez nabrzmiałe komórki wątroby, wówczas żółć, nie mając wyjścia, zostaje wchłonięta przez krew, z czego powstaje żółtaczka.

Polska Mowa

Skarbie wieków, polska mowo!
Tyś świątynią marmurową,
Kędy przeszłość w pełnej zbroi
Na ołtarzu wspomnień stoi.

Skarbie wieków, polska mowo!
Tyś mądrością jest ludową;
Na niej wije się myśl kmiotka,
Jakoby nić kołowrotka.

Skarbie wieków, polska mowo!
Tyś jest czarą brylantową,
Gdzie młódź usty spragnionemi
Pije miłość polskiej ziemi.

Skarbie wieków, polska mowo!
Tyś jutrzenką purpurową;
Póki nie zagaśnie ona,
Dusza twoja nie zgaszona.

Skarbie wieków, polska mowo!
Tyżeś lutnią jest spiżową,
Na której myśl wiecznie żywa
Hymny prześliczne wygrywa.

Skarbie wieków, polska mowo!
Tyś jest trumną kryształową,
Gdzie uśpiony naród święty
Zamknął swych pamiątek szczęty.

DEOTYMA — *Jadwiga Łuszczewska.*

Ciszej, Ciszej...

Niechaj cisza swe skrzydła roztacza nad nami, niechaj milczenie ogarnie nas wszystkich— chcę wspomnieć dziś kraj nasz, chcę wspomnieć Warszawę, Jej ludzi zmarłych i żywych, cierpiących i walczących.

Tylko w ciszy porannej możemy dojrzeć boskość natury, tylko w ciszy porannej możemy dosłyszeć świętość minionych dni i ludzi, i tylko w ciszy możemy uwypuklić wielkość Warszawy i wrześniowych dni, 1939 roku.

Owego ranka, piątkowego dnia, nad Warszawą zawisła taka cisza. Niebo na wschodzie różowawe mieniło się dalej w kolorach seledynu. Lekkie, białe chmurki pływały po horyzoncie i wszystko wyglądało tak czysto, tak niewinnie.

Nagle, wśród tej ciszy porannej, zajęczały syreny i spokojny, lecz stanowczy głos radia trzykrotnie zahuczał: "ogłaszam alarm dla miasta Warszawy, ogłaszam . "

Ludzie w skupieniu zeszli do schronów, do piwnic, do wykopanych dołów. A gdy wyszli, części ich domów były w ruinach, w płomieniach, gdzie niegdzie rozszarpane ciała ludzkie leżały w gruzach. Były tam kobiety, dzieci, mężczyźni wszyscy leżeli w martwocie.

Był to początek. Cisza polskiego poranku została przerwana.

Później, coraz częściej nadlatywały te żelazne jastrzębie siejące śmierć pożary i ruiny dokoła.

Kto spojrzał wówczas w twarze ludzi z Warszawy, ten dojrzał, że nikt ich nigdy nie zwycięży. W ich oczach malowała się nie bojaźń o życie, nie bojaźń straszliwych bomb, które bezkarnie z nieba spadały, lecz ostateczna chęć walki i zemsty.

Był jeden okrzyk, jedno wołanie: "idźcie, pomścijcie". — A gdy młodych zabrakło, gdy nie wrócili do domów, gdy znaku życia o sobie nie dali, — starzy i dzieci wyszli na przedmieścia Warszawy, aby swymi ciałami żywymi lub martwymi stworzyć zaporę — dla wroga.

Kto ich zapomni? Kto zdoła wytrzeć z pamięci ich orle spojrzenia. Kto zdoła zagłuszyć ich wołanie nawet w przedśmiertelnej chwili chwały?

Nikt.

Nie ci, którzy później przy bębnach w zakrwawionych butach maszerowali po ulicach Warszawy, i nie ci, którzy u wschodnich rubieży kraju okazywali radość i bratali się z mordercą. I nie ci, którzy na zimno rachowali, czy się to opłacało czy nie.

Takie wyczyny, jak obrona Warszawy nie podlegają rachunkom, takie wyczyny mierzą się tylko Duchem Narodu i nikt nie potrafi je obliczyć.

Ciszej, ciszej...

Tu groby są.

Jakto groby? — na ulicy groby?

Tak, na ulicy. Na Okopowej, na Woli, na Marszałkowskiej, na Gęsiej, w Alejach Ujazdowskich i na Pradze. — Wszędzie groby.

A nad grobami tylko znaki, tu hełm żołnierski, tam kapelusz, tu "maciejówka", tam okrągła czapka żydowska. Leżą wszyscy razem, gdyż wspólnie walczyli i wspólnie zginęli. Ciszej ciszej...

Na ulicy Przejazd u wylotu, stoi gmach Stacji Telefonów. Jakoś się Niemcom nie udało zniszczyć tego gmachu. Na dachu leżą warstwy piachu i stoją karabiny maszynowe. Kto pełni wartę na dachu ten wie, że żywy nie wróci. A nigdy tam nie brak ochotników. Właśnie był nalot i leżą dwaj ochotnicy na zakrwawionym piasku, ostatnie wznosząc modły do Boga.

— Jezus Maria! Zmiłujcie się nad moją matką, nad żoną, idzie . Nie, nie dokończył swej prośby ostatniej, lecz niebiosa usłyszały resztę.

— Słuchaj, Izraelu, słuchaj... lecz i ten nie dokończył, i do tych samych niebios popłynęły dwie prośby, dwie skargi, dwóch walczących synów Warszawy.

Ciszej, ciszej.

W katakumbach Cytadeli warszawskiej, odbywa się wielkie zebranie obrońców. Przyszli, Major Starzyński, waleczny burmistrz Warszawy, Mieczysław Niedziałkowski, wódz Socjalistów Polskich i Artur Zygielbojm, wódz "Bundu".

Przemawiali do walczących. Nie łudzili zwycięstwem. Opowiadali o malejącym zapasie broni i amunicji i pytali żołnierzy, co chcecie robić, co radzicie? Wystąpił jeden, drugi, trzeci.

Co robić? Bić się! Z bronią czy bez broni, oddać Warszawy nie wolno. Niech wiedzą psy, jak Polska się broni, niech świat wie, że lud Warszawy do ostatniej kropli krwi bronił honoru i Ojczyznę. I w ciszy Cytadeli warszawskiej rozległ się śpiew:

"Naprzód Warszawo
Na walkę krwawą,
Świętą i prawą,
Marsz, marsz, Warszawo".

I gdzieś na zewnątrz Cytadeli, tam gdzie kiedyś stały szubienice Montwiłłów i Okrzejów, zespolił się w ten śpiew z głosami świętych skazańców i grokim echem odbił się o mury Warszawy, — "Marsz, marsz Warszawo".

Ciszej, ciszej.

Warszawa dziś w grobach, zwyciężył wróg, sierp i młot jak potworny pająk do reszty wysysają krew zwyciężonego. Zwyciężył wróg, lecz Warszawa jest niezwyciężona. W podziemiach Warszawy, może też w ukryciu grobów wre życie Warszawy, Przyszłości.

Lud czeka sygnału i znów rozlegnie się głos: "ogłaszam alarm dla miasta Warszawy".

Będzie to alarm buntu, powstania. Alarm czerwonych chorągwi, alarm ludu, który wyjdzie z podziemi i ogłosi swą wolność.

Ciszej, ciszej. Nadsłuchujmy, czas alarmu jest bliski.

Ciszej, ciszej, zamknij oczy, uklęknij i myślą sięgnij ku dalekiej, a jednak tak bliskiej Warszawie.

S. N.

Specjalność Hiszpańska

— Widzisz pan, panie Skórka tego faceta, któren przy stoliku pod oknem siedzi?

— Tego wysokiego, grubego blondyna?

— Nie, niskiego, szczupłego bruneta; tego, któren cere ma oliwkowe i w danym momencie piwo do szklanki nalewa.

— Cóż to za osobistość?

— Hiszpan. Piekutoszczak mnie o niem rozpowiadał. Ów Hiszpan przed wojną podobnie od byków był specjalistą. Najdzikszy byk — to dla niego mucha. Tuzinamy ich wykańczał.

— Znakiem tego w Rzeźni Miejskiej musiał być zatrudnionym?

— Nie, na arenie w charakterze torreadora występy uskuteczniał.

— Cóż to za profesja?

Pan Piecyk spojrzał na swego towarzysza z pogardliwą wyższością.

— Nie wiesz pan, że każden kraj swoje specjalność posiada? Naprzykład — o wiele myślim o Anglii, co nam się rzuca w oczy? Mgła, królowa Elżbieta i Czerczil. Francja — najlepsze wina i także samo koniaczek z "trzema gwiazdkami" na eksportacje zagraniczne wywozi, Szwajcaria na sery monopol dostała, Ameryka zaś z drapaczy chmur, gwiazdów kinowych i "Dzikiego Zachodu" słynie. To w Hiszpanii faceci nie mogą przebywać, które z bykami walczyć mają życzenie?

— Musisz pan wiedzieć, że całe przedstawienie dosyć się nawet antrakcyjnie przedstawia: Wchodzi taki torreador na arenę; ubranie ma srebrem i złotem galonem szamerowane; u boku szpada, a na głowie trójgraniasty kapelusz. Publiki naokoło pełno, że i szpilki by się nie wetkło, a najwięcej kobiet i to przeważnie młodych i twarzowych.

Torreador najładniejsze facetkie z loży sobie wypatruje, ukłon przed nią składa i kapelusz do niej rzuca, na znak, że na jej cześć byka ukatrupić zamiaruje. Panna zaś — różę, którą w ręce trzyma, całuje i na arenę rzuca.

Raptem puszczają byka, z którym torreador dawaj się drażnić za pomocą czerwonej płachty. Wiadomo, że czerwony kolor do formalnej wściekłości każdego byka doprowadzić może. Ganiają tyż jeden za drugiem po całej arenie. Kiedy się już do niemożebności pomęczą, torreador płachtę odrzuca, szpadę wyjmuje i bykowi się nadstawia. Cała rzecz w tym, panie Skórka, że by w danym momencie nie okazać publice, że się przed bykiem cykorie odczuwa, no i w tym ma się rozumieć, żeby zwierzynę w sposób odpowiedzialny przebić. Bo jak się broń Boże nie trafi — to marny widok każdego torreadora: śmierć na arenie, czyli krew na piasku.

— Faktycznie straszne zajęcie, panie Piecyk. Na to wypijem pod tego hiszpana przy oknie. Cyk, panie Teoś!

— Cyk, panie Skórka! Miał chłopak szczęście, że się w porę z Hiszpanii wyrwał!

Wiech

Filomackie Majówki

Wszyscy byli do siebie podobni: byli młodzi, każdy około lat 20-tu, pełni w sobie entuzjazmu i gorących porywów serc i wszyscy chcieli służyć ojczyźnie. Prócz tego zbratani byli uczuciem serdecznej do siebie przyjaźni i studiowali na tym samym, wileńskim uniwersytecie. I wszystkich owiewała ta sama chęć dokonania czegoś wzniosłego i służenia górnym ideałom. I jeszcze: wszyscy nienawidzili brutalnego zaborcy z północy, co cudną ich ziemię wileńską, nowogródzką i w ogóle litewską, gnębił i prześladował.

Podobni więc byli pod wieloma względami do siebie: i Józef Jeżowski i Franciszek Malewski, syn rektora uniwersytetu i Onufry Pieraszkiewicz i Zan, i Czeczot i Jan Sobolewski i Januszkiewicz jak się tam oni wszyscy ci, filomaci wileńscy, nazywali.

Odmienny tylko był, bo wyższy ponad to dobrane grono swych przyjaciół, jeden: Adam Mickiewicz. Już wtedy, gdy w latach 1816 czy 1817 na jednej siedzieli uniwersyteckiej ławie, i gdy razem zakładali swoje Towarzystwo Filomatów widać było, że acz niby na oko taki on sam, jak inni, przecie wznosi się nad nich swym duchem i przerasta poczciwców mocą coraz ujawniających się w nim wielkości.

Ale sprawie narodowej, ojczystej, służyć zamierzali wszyscy w porównej i tej samej mierze. — Nienawidzili wroga, tęsknili do wolności. Potem drogi ich wszystkich miały się rozejść w różne strony, ale to dopiero później. Na razie wszyscy ci młodzi studenci są jeszcze w Wilnie, bo pisze się rok 1816 czy 1817. Uczą się, słuchają swoich profesorów, wielbią postępowe hasła pana profesora Lelewela i wciąż myślą o biednej ojczyźnie. Pomóc jej, tak twierdzą mądrze, będzie można nauką i wiedzą.

Dlatego też, akurat jakoś w tych latach, pod wpływem stałego, wzajemnego współżycia, zakładają ci zapaleni wileńscy studenci stowarzyszenie patriotyczne, któremu, aby oszukać wroga, dają niewinną nazwę Towarzystwa Filomatów, czyli przyjaciół wiedzy.

Działalność i zakres pracy tego stowarzyszenia ujmuje Mickiewicz w słowach: ojczyzna — nauka — cnota. A ojczyzna najbardziej. I na pierwszem zawsze miejscu.

Duszą zgromadzenia (jakżeż by mogło być inaczej?) jest Adam. Tak go nazywają koledzy i przyjaciele. Pisze utwory dla tego związku, pieśni, układa program działania. Ma we wszystkich gorących popleczników, wszyscy garną się do niego. Ale najbardziej chyba garnie się Zan. Tomasz Zan. Myślą we dwóch rozszerzeniu wpływów na dalsze okręgi wileńskie, studiującej młodzieży. Przyda się tu bardzo wielka popularność Tomasza Zana. On

już to sprawi, że hasła filomackie: ojczyzna — nauka — cnota — rozejdą się szeroko wśród młodych.

Tomasz Zan zaczyna głosić taką sobie dziwną — nie dziwną teorię o "promionkach". Oparta jest ona na wierze w promieniowanie sił duchowych jednostki na otoczenie. Teoria chwyta i gromadzi wokół "promionkowego" młodzieńca spore szeregi młodych zapaleńców, którzy teraz, zrzeszeni w związek, nazywają się "Promienistymi".

Z tego stowarzyszenia rodzi się po niejakim czasie tajne "Towarzystwo Filaretów" czyli przyjaciół cnoty. Znowu nazwa jest niewinna. Ale to tylko pozór i nowa chęć wyprowadzenia wroga w pole. Bo związek jest tajny, a już tem samem powiada, że jego cele są narodowe, patriotyczne, wyzwoleniowe.

Cele filaretów są zatem antyrosyjskie. Nie można urządzać zebrań w mieście, w Wilnie, gdzie węszą za patriotami rosyjscy szpiedzy. A zbierać się i naradzać trzeba. Dokąd więc pójść aby móc mówić swobodnie, bez narażania się na szpiegostwo moskwicińskie?

Najlepiej pójść za miasto. W pola, łąki i gaje.

Urządzają przeto wycieczki poza miasto, ciągną grupkami w pola i gaje oddalone od Wilna na parę kilometrów i tam urządzają swoje zabawy i igraszki. Swoje, jak je nazywali, majówki.

Uniesieni zapałem dla wszelkiej poezji, tworzą ad hoc różne wiersze i rozmaite piosenki. Nazywają się te wierszowane płody wśród nich: "jamby". Pisze je także ich ukochany Adam. Oni to proszą go o te jamby bo wiedzą, że nikt lepiej nie napisze od — niego. Więc on, coraz bardziej wznosi się swym duchem ponad nich, nie odmawia prośbom i pisze takie oto na przykład strofy wesołe, skoczne i prawdziwie majówkowe:

Hej, użyjmy żywota,
wszak ta czara złota
nie próżno wabi nas.
Hejże do niej wesoło,
niechaj obiega w koło:

Radosna i beztroska jest filomacka czy filarecka majówka, więc niech i "jamby" czyli te piosenki majówkowe, będą ochocze, żartobliwe i roześmiane. Śpiewają więc młodzi z zapałem tamte lekkie adamowe strofeczki.

Aż nagle, śpiewają dalsze, zdumiewają się i stają chwilę jak oszołomieni. Bo oto z lekkich strofek filareckiej piosenki uderza w nich dwuwiersz jeden jak obuchem. Słowa dwuwiersza są poważne, ogromne, wielkie. I skąd się one wzięły w żartobliwej jambowej piosence? Skąd nagle u tego Adama taka powaga, skąd te słowa tak górne i wichrowe?

Bo patrzcie jak te słowa owego dwuwiersza brzmią dziwnie, porywająco i jak wysoko odbiegają swą mocą od nastroju majówkowego!

Młodzi, rozbawieni uczestnicy filareckiej majówki dziwią się i przyglądają się tym słowom. One zaś, wystrzeliwszy z niefrasobliwej piosenki jak grom, wołają do nich:

Mierz siły na zamiary,
nie zamiar według sił!...

Co to jest? Dlaczego ten ton tak górny nagle? I to w lekkiej, majówkowej piosence filareckiej?

Aż nagle rozjaśniają się oczy Tomasza Zana. Już zrozumiał sens wielkich słów, już je pojmuje. I zaraz ich znaczenie przyjaciołom tłumaczy:

— Ale to nic innego, jak całe polskie życie, cały nasz narodowy charakter został w tym dwuwierszu przez Adama ujęty. Mierz siły na zamiary! To też znaczy, że winniśmy stawiać sobie w życiu cele wielkie i jak największe, choć siły nasze są małe na ich zrealizowanie! Toż to znaczy, że nie trzeba się lękać żadnych przeszkód, ale że stale trzeba iść ku zadaniom największym i ku wielkości!

Mierz siły na zamiary — hej, toż znaczy, że nie masz trudu, którego nie dałoby się pokonać, i że — w naszym wypadku, nie masz takiego nieprzyjaciela, któregoby nie można było pokonać!

I co jeszcze? Jeszcze to, że nie trzeba się poddawać biernie nieszczęściom, ale że trzeba przeciwko nim protestować i żagiew buntu przeciwko nim podnosić!

To są wielkie słowa, to są potężne słowa! Cała treść życia polskiego narodu się w tych wierszach mieści! Toż naród polski zawsze chce dążyć ku wielkości, ku wielkim czynom, ku wielkości w ogóle!

Takie to zatem były owe filomackie i filareckie majówki w czasach młodości Mickiewicza. Wesołe były, rozśpiewane żartobliwemi "jambami" i zgoła niefrasobliwe. Ale oto znagła, wpośród zabawy, wyłaniały się przed oczyma owej filareckiej, wileńskiej młodzieży sprawy poważne, wielkie i pełne górnych wołań.

Bo już to i taka była owa filomacka i filarecka młodzież; w jakiejkolwiek chwili, w czasie najweselszej majówki i zabawy, pamiętała zawsze o swej bolączce największej, to jest o nieszczęśliwej ojczyźnie i o sprawie narodowej. W każdej chwili umiała — zabawę przerwać, aby zwrócić myśli i serca ku tej, co nie zginęła: ku Polsce.

Beztroska majówka filomatów i filaretów — umiała się, gdy tego zaszła potrzeba, przekształcić w ten moment, w zgromadzenie patriotów, oddanych całem sercem sprawie najwyższej: ojczyźnie i narodowi.

O Wężach i Ich Ukąszeniach

Uczeni obliczają, że na świecie żyje około 6,000 gatunków węży, z których wiele jest jadowitych.

Cechy odróżniające węże jadowite od niejadowitych (na oko), są następujące:

1. Płaska głowa o kształcie trójkątnym, szersza od wąskiej szyi, pokryta małymi łuseczkami podobnymi do pokrywających resztę ciała węża:
2. Szpara łzowa między okiem i otworem nożdrzy;
3. Małe oczy ze źrenicą pionową;
4. Łuska szorstka, podobna do ryżowej;
5. Krótki ogon, odróżniający się od ciała i kończący się raptownie.
6. Gdy podrażniony, zwija się gotowy do skoku, podnosząc szyję i głowę;
7. Gdy w miejscu ugryzienia ujrzymy tylko dwa punkty wyraźne, odległe od siebie o ponad centymetr i gdy czujemy się źle, możemy z całą pewnością stwierdzić, że zostaliśmy ugryzieni przez węża jadowitego.

Przy ukąszeniu przez węża niejadowitego (canina, cobra d'agua, papapinto, itd.) zauważymy cztery rzędy powierzchownych ukłuć, powodujących wyciek krwi, jednak bez poważniejszej reakcji.

Podobnie nieszkodliwym a tylko sprowadzającym miejscową reakcję (ból, wyciek krwi i opuchnięcie), jest ukąszenie innych niejadowitych wężów i w tym wypad zauważymy na skórze naszej dwa lub więcej rzędów zadrapań, których skrajne są większe.

Jad węża gatunku Bothrops może rozkładać lub zgęszczać krew; powoduje ból, opuchnięcie, bąble wodno-krwiste koło ugryzienia, krwotok nosa, uszu, żołądka, nerek i macicy. Nawet gdy chory nie umrze, zostanie kaleką przez gangrenę lub ślepotę.

Jad węża "Cacavel", pozornie nie sprawiający na początku bólu, powoduje wzmagające się osłabienie, paraliż nóg i rąk, paraliż powiek, zaburzenia oczu, aż do ślepoty, paraliż mięśni w karku, wymioty, czasem zaburzenia jelit i krwisty mocz, osłabienie tętna, senność, a w wypadkach ciężkich śmierć z powodu zastoju oddechu.

Jad węża "Coral" wywołuje silny ból, ślinienie, łzawienie, zaburzenia wzroku, biegunkę, ociężałość, trudność w chodzeniu, opadanie powiek, niemożliwość mówienia i postępujący paraliż oddechu.

Jad węża "Surucucu" nie sprawia dużego bólu na początku; w krótkim jednak czasie objawia się drżenie całego ciała, paraliż ogólny i śmierć.

Leczenie ukąszeń jadowitych wężów polega na traktowaniu metodą użycia serum, które gdy użyte w odpowiednim czasie i ilościach daje stu procentowe wyniki. Serum zastrzykuje się domięśniowo, podskórnie i w wyjątkowych wypadkach dożylnie, przyczym im wcześniej się je stosuje, tym lepiej dla chorego. Dla dzieci, doza serum winna być tym większa im młodszy wiek.

Ugryziony winien leżeć z opuszczoną głową, wypić filiżankę czarnej kawy, przyczym należy rozluźnić uciskające go części ubrania, nie wolno mu pić trunków alkoholowych, nafty, herbaty z czosnku, itp. przykładać moczu, amoniaku na bolące miejsce, używać pigułek przeciw bólom i gorączce; nie wolno pracować, biegać, nawet krzyczeć. Wszystko to utrudnia działanie serum i dopomaga do rozprzestrzeniania się jadu.

W poważnych wypadkach używa się 40 do 60 cc. (4 do 6 ampułek) w mniej poważnych 2-3 ampułki i w lekkich 1-2 ampułki. Nigdy nie możemy być pewni jaka ilość serum jest potrzebna; zależy ona od ilości jadu w organizmie.

Zwykle polepszenie następuje już po pierwszym zastrzyku, lecz gdy doza serum jest za mała, powraca niebezpieczny stan pierwotny. Należy więc ponawiać zastrzyk jednej ampułki co trzy godziny.

Podczas kuracji, pacjent powinien przebywać w cieple; należy pilnie obserwować ciepłotę ciała, gdyż obniżenie tejże ponad stan normalny świadczy o postępie zatrucia. Czasem zachodzi potrzeba zastrzyków kofeiny, olejku kamforowego itd. Dla uśmierzenia silnych bólów czasami uciec się musimy do morfiny.

Póki chory jest pod obserwacją, daje mu się jedynie wodę, mleko, herbatę, kawę i rosół.

Dobry Kawał

Najciekawsza scena rozegrała się na pokładzie okrętu przebywającego z Anglii do New Yorku. Pasażerowie otaczali bogatego Amerykanina, który chcąc uroczyście wjechać do portu i uświetnić swój powrót do ojczyzny, kazał podać wszystkim szampana. Całe towarzystwo śpiewało i wiwatowało hucznie. Amerykanin zaś dając ujście swojej nieokiełznanej radości, rzucił z pokładu butelkę szampana do jednej z łódek, które okrążyły statek. Znajdujący się w łodzi marynarz w locie uchwycił butelkę tak zręcznie, że nagrodzono go oklaskami.

Patriotyczna i wesoła ta scena okazała się znakomicie pomyślaną i wykonaną komedyjką, a jej główni aktorzy wybornie odegrali swoje role. Nic dziwnego, "bogaty Amerykanin" był artystą scenicznym, a marynarz cyrkowym kuglarzem — obaj zostali zaangażowani przez związek przemytniczy. "Butelka szampana" przedstawiała wielką wartość, bo zawierała za $600,000,000 diamentów. Autorem komedyjki było międzynarodowe stowarzyszenie kontrabandzistów znane pod nazwą "Syndykat siedmiu".

Właściciele kopalni diamentów świadomi niebezpieczeństwa, jakie grozi ich skarbom, otaczają swoje posiadłości wszelkimi obronnymi środkami. Jeden z najbogatszych ludzi w świecie, D. Williamson, mieszkający w Mwadui i czerpiący rocznie 3 miliardy ze swoich kopalń, otacza je strefą liczącą 9 km. kw., do której wstęp jest wzbroniony. Tę strefę zamyka kolczasty drut naelektryzowany i pilnuje jej straż złożona z uzbrojonych murzyńskich żołnierzy.

ZŁOTE MYŚLI

Nauka — dobra rzecz, lepszy rozum a najlepsze serce.

Lucjan Rydel

* * *

Rozum, gdy go żądza podbije, staje się jej usłużnym poplecznikiem.

Henryk Sienkiewicz

* * *

Pióro i mowa nie są kadzielnicą, by nią machać na prawo i na lewo.

Józef Dierzkowski.

TAJEMNICE KUCHNI DOMOWEJ

CIELĘCINA W POTRAWCE

2 funty cielęciny, 1 cebula, 5 dużych marchwi, 4 ziemniaki, 1 mała brukiew, 2 łyżki tłuszczu.

Cielęcinę pokrajać w kostkę (jak na gulasz), osypać zlekka mąką i zrumienić w gorącym tłuszczu, razem z drobno pokrajaną cebulą. Po zrumienieniu zalać wrzącą wodą do pokrycia, nakryć szczelnie przylegającą pokrywą i dusić na wolnym ogniu przez godzinę. Następnie dodać pokrajane w kostkę marchewki, brukiew i kartofle i posoliwszy, gotować dalej przez pół godziny, lub dopóki jarzyny nie zmiękną. Łyżeczkę mąki rozetrzeć w ćwierć filiżance wody wlać do mięsa i raz zagotować.

Sałata z surowej młodej kapusty zaprawiona majonezem, uzupełni to smaczne danie.

SZCZUPAK NADZIEWANY

2-funtowy szczupak, 3 kromki białego chleba, 2 cebule, jajo, 2 łyżki masła, filiżanka kwaśnej śmietany, pół cytryny.

Oczyszczonego z łuski szczupaka rozciąć przez brzuch i wypatroszyć, następnie przy pomocy ostrego noża zdjąć skórkę w całości, pozostawiając przy niej nienaruszoną głowę i ogon. Operacja ta jest dość trudna. Odjąć mieso z ości i posiekać. Chleb czerstwy namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć mocno i dodać do mięsa... Cebulkę drobno pokrajaną zrumienić w łyżce masła i wraz z jajkiem, solą i pieprzem dodać do mięsa i dobrze wyrobić. Farszem tym nadziać szczupaka, zaszyć i ułożyć na wysmarowanej masłem blasze. Wstawić do umiarkowanego pieca. Do śmietany kwaśnej wcisnąć sok z połowy cytryny, posolić i wymieszawszy polewać rybę w trakcie pieczenia od chwili gdy ryba zacznie się rumienić. Piec przez trzy kwadranse lub nieco dłużej.

Po wyjęciu z pieca przełożyć rybę ostrożnie na półmisek i obłożyć zgrabnie tłuczonymi ziemniakami i polać sosem z brytwanny.

SZCZUPAK PO ŻYDOWSKU

Szczupaka 2-funtowego pokrajać na dzwonka, ostrym nożem wyciąć mięso nie naruszając skórki. Mięso obrać z ości i posiekać z jedną cebulą bardzo drobno, dodać 2 kopiate łyżki białego tartego chleba, pół łyżeczki cukru łyżeczkę soli trochę pieprzu, 1 białko z jaja i dobrze wymieszać. Masą tą nadziewać skórki napełniając je mocno i wyrównując nożem z obu końców.

Mieć w pogotowiu smak wygotowany z pietruszki, cebuli i marchewki. Po usunięciu wygotowanych jarzyn, postawić ów płyn na ogniu i na wrzący układać dzwonka ryby, dorzucić kilka ziarnek tureckiego pieprzu, pokrajaną w plasterki cebulę i bardzo wolno gotować przez godzinę.

Pozostawić rybę w smaku do ostygnięcia. Wyjmować ostrożnie na półmisek i ułożyć nadając kształt całej ryby. Sos przetrzeć z cebulą przez sito i polać nim rybę na półmisku. Sos powinien być tak tęgi, by na półmisku zastygł w galaretkę.

SOS ŚMIETANKOWY

2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 1 filiżanka mleka, szczypta soli.

W rondelku rozetrzeć roztopione masło z mąką i solą, następnie rozprowadzić mlekiem i wstawiwszy rondelek w dolne naczynie z gorącą wodą, trzymać na ogniu mieszając cały czas, by się nie potworzyły grudki. Sos jest gotów gdy należycie zgęstnieje.

Sos ten można używać w powyższej formie, a można też użyć go za podstawę do różnych sosów, podawanych do ryb lub mięsa.

SOS Z SEREM. — Do jednej filiżanki gorącego sosu śmietankowego, dodać pół filiżanki utartego sera i dobrze wymieszać. Podaje się go do makaronu ryby, lub jarzyn.

SOS Z JAJKIEM. — Do sosu śmietankowego dodać jedno ugotowane na twardo i drobno posiekane jajko, dodać łyżeczkę jakiegoś lubianego ostrego sosu kupnego i dobrze wymieszać ten rodzaj sosu podaje się do gotowanej ryby lub ryżu.

SOS Z OSTRYGAMI. — Zagotować ostrygi we własnym sosie, następnie drobno posiekać i dodać wraz z płynem do gorącego sosu śmietankowego. Podaje się go do pieczonej ryby, kury lub innego drobiu.

SOS śmietankowy można urozmaicać przez dodanie doń drobno posiekanej piestruszki, kopru, trybulki (chives) kaparów, zielonego pieprzu a także pimento, mieloną g o r c z y c ę (ground mustard), używając każdego z tych dodatków w ilości dobranej do smaku.

ŚLEDZIE SIEKANE

Wymoczonego śledzia oczyścić, zdjąć skórę, wyjąć kość grzbietową a mięso posiekać wraz z mleczkiem. Na jednego śledzia utrzeć na grubym tarku obrane z łupiny winne jabłko, dodać łyżkę tartej bułki, trochę oliwy i łyżkę utartej cebuli. Bułki daje się tyle, by masa zrobiła się gęstawa. Po wymieszaniu wszystkich dodatków, ułożyć masę na półmisku nadając jej kształt śledzia, przyprawić łebek i ogonek.

CAŁUSKI

3 filiżanki mąki, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, ¼ łyżeczki soli, pół filiżanki krajanych orzechów, pół filiżanki tłuszczu,

1 filiżanka miodu, 2 żółtka, łyżeczka wanilii.

Mąkę przesiać z solą i proszkiem do pieczenia i dorzucić orzechy. Osobno utrzeć masło (może być inny tłuszcz) z miodem, dodać rozbite żółtko i wanilię następnie stopniowo dodawać mąkę i wyrabiać. Na wysmarowaną blachę, kłaść nieduże kawałki tego ciasta i piec w umiarkowanym piecu przez 10 minut. Przed wsunięciem do pieca, w każdy całusek włożyć większy kawałek orzecha lub migdał.

BANANOWE CAŁUSKI

1 filiżanka cukru, 1 filiżanka masła (lub innego tłuszczu), pół filiżanki kwaśnej śmietany, 1 łyżeczka sody kuchennej, 2½ filiżanki mąki, 2 ubite dobrze jaja, 3 dojrzałe i przetarte przez sito banany, ½ filiżanki siekanych orzechów, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżeczka wanilii.

Utrzeć na pianę masło z cukrem. Sodę rozpuścić w kwaśnej śmietanie i dodać do utartego masła, następnie dodać przetarte banany i ubite jaja i dobrze wymieszać. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, następnie dodać do mąki siekane orzechy (jakiekolwiek) i położyć z przygotowaną masą, dodając na końcu łyżeczkę wanilii.

Nabierać ciasta na łyżeczkę i układać na wysmarowanej tłuszczem blasze. Piec 12 do 15 minut w piecu o 350 o Fah. Z tej ilości wyjdzie około 5 tuzinów ciasteczek.

KLUSKI Z GOTOWANYCH KARTOFLI

Ugotować kwartę kartoflii, wystudzić i przetrzeć przez durszlak, wbić jedno lub dwa żółtka, wsypać soli do smaku, dodać pianę ubitą z białek, przesypując mąką, mąki użyć kilka łyżek, tyle tylko, by się kluski w gotowaniu nie rozleciały. Wyrobioną masę wyrzucić na stolnicę, dobrze podsypaną mąką, utoczyć wałek grubości jednego cala a maczając nóż w mące, krajać niewielkie kluski. Można także robić je w formie gałek, taczając grudkę ciasta w obu dłoniach. Wrzucać na osolony wrzątek i gotować nie dłużej nad 5 minut. Po odcedzeniu wyłożyć na półmisek i polać masłem ze zrumienioną bułeczką. Są bardzo dobre do gularzu lub pieczeni w zawiesistym sosem.

POLĘDWICA W ŚMIETANIE

Wyżyłowaną polędwicę wołową naszpikować młodą słoniną (niesoloną), posmarować oliwą i pozostawić na kilka godzin. Posolić dopiero przed samym pieczeniem. Wrzucić na rozgrzane masło, zrumienić w rondlu i posypawszy z lekka mąką podlać paroma łyżkami rosołu, a wreszcie zalać pół szklanką kwaśnej śmietany. Nakryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu, odwracając często by polędwica nie wyschła.

Do polędwicy podaje się buraczki po polsku (ze śmietaną) i tarte ziemniaki.

CIASTKA WANILIOWE

Pół filiżanki tłuszczu, ½ filiżanki cukru, ⅔ filiżanki mąki, 1 jajo, pół łyżeczki wanilii.

Utrzeć tłuszcz na pianę, dodać rozbite poprzednio jajo i po zmieszaniu z tłuszczem dodać stopniowo cukier, mąkę i w dalszym ciągu ucierać. Po dodaniu wanilii na ostatku, nakładać łyżeczką kupki ciasta na wy smarowanej tłuszczem blasze, a umaczawszy nóż w zimnej wodzie rozpłaszczać nim ciasto na blasze. Piec w piecu przy 375 stopniach Fah., do nabrania złotego koloru.

LEGUMINA Z WINA NA GORĄCO

2 szklanki tartego białego chleba przesianego przesmażyć w łyżce świeżego roztopionego masła, zalać szklanką wrzącego wina stołowego i rozetrzeć na masę. Łyżkę masła niesłonego utrzeć na pianę z 3 łyżkami cukru, ubić pianę z 3 białek i wszystko razem połączyć.

Formę ogniotrwałą wysmarować masłem, wysypać tartym chlebem, nałożyć w nią przygotowaną masę i wstawić na godzinę do umiarkowanego pieca. Przed wydaniem na stół, posypać cukrem-pudrem, zmieszanym z tłuczoną wanilia.

RYBA Z OSTRYM SOSEM

Rybę odpowiedniej wielkości oczyścić należycie ugotować na smaku przygotowanym z włoszczyzny z dodatkiem korzeni.

W osobnym rondelku przyrządzić następujący sos: zrobić białą zasmażkę z łyżki mąki i łyżki masła, rozprowadzić smakiem z ugotowanej ryby, zaprawić pół filiżanką śmietany kwaśnej, wcisnąć soku z cytryny do smaku i dodać ćwieć funta solonych i drobno pokrajanych grzybków. Mogą być także grzybki marynowane w occie, lecz tych wystarczy ćwieć filiżanki.

Rybę ułożyć na półmisku, pokrajać na dzwonka i polać tym sosem, przybierając wokół gałązkami zielonej pietruszki i plasterkami cytryny.

PIERNIKI MIGDAŁOWE

Trzy żółtka, ćwierć funta cukru, ćwierć funta utartych migdałów słodkich i parę gorzkich, 1½ filiżanki rozpuszczonego i wystudzonego miodu. 2 łyżeczki utłuczonych razem goździków, cynamonu i pieprzu angielskiego, pół uncji sody do pieczenia rozpuszczonej w paru łyżkach wody, 1 funt mąki, 3 białka ubite na pianę.

Utrzeć cukier z żółtkami do białości. Dodać migdały miód, korzenie, sodę, mąkę a po wyrobieniu ciasta dodać pianę z białek i znów wyrobić.

Formy tortowe wysmarować masłem, wysypać tartą bułeczką i piec w piecu średnio gorącym jak każdy tort. Po wystygnięciu polukrować białym lub czekoladowym lukrem.

LEGUMINA WYKWINTNA

3 kwadraciki czekolady gorzkiej, 4 łyżki "corn starch", 1 kwarta mleka, 5 żółtek, trzy czwarte cukru, łyżeczka wanilii.

Wlać mleko do górnej części podwójnego rondelka, zostawiając tylko jedną filiżankę do

roztarcia w nim "corn starch". Czekoladę włożyć do mleka w którym rozpuści się w miarę rozgrzewania. Mieszać często aż do rozpuszczenia czekolady.

Żółtka ubić z cukrem do białości. Gdy mleko z czekoladą dojdzie do wrzenia, zalać roztartym "cornstarch" i mieszać energicznie by się nie potworzyły grudki. Gdy masa zgęstnieje, trzymać na gorącej wodzie przez dalsze 25 minut, mieszając co jakiś czas. Następnie zdjąć rondelek, z gorącej wody, wlewać powoli ubite z cukrem żółtka i dobrze wymieszać. Wstawić na nowo w gorącą wodę i potrzymać na ogniu 1 minutę, mieszając stale. Gotowy krem nalewać do deserowych kieliszków lub do opłukanej zimną wodą formy i postawić do lodowni do całkowitego oziębienia. Przed wydaniem na stół można przybrać bitą śmietanką.

KIEŁBASA KRAJANA

15 funtów wieprzowego mięsa pokrajać w równą kostkę, dodać 1 funt młodej, niesolonej słoniny, pokrajanej w podłużne paski, wsypać soli pół filiżanki, przesianego majeranku, pieprzu czarnego i angielskiego (allspice) i parę usiekanych na miazgę ząbków czosnku, wlać filiżankę zimnej wody, wymieszać dobrze i postawić na 24 godziny w chłodnym miejscu.

Po tym czasie napchać mięsem małą kiełbaśnicę, ugotować lub usmażyć i spróbować. W razie gdyby czego brakowało, soli, pieprzu itd., doprawić do smaku, wymieszać powtórnie i nadziewać przygotowane kiełbaśnice. Gdzie tylko pokaże się w kiełbasie zaskórne powietrze, przekłuć szpilką, a gdzieniedzie całą kiełbasę ponakłuwać. Tak zrobione kiełbasy rozwiesić na drążkach w chłodnym miejscu, by obeschły, następnie wędzić w dymie.

ZWYKŁA BABA

3 kwadraciki drożdży, 1 filiżanka mleka, 1 funt przesianej mąki, 8 żółtek, ½ funta cukru ¼ łyżeczki soli ½ funta roztopionego masła, 1 kieliszek rumu.

Rozpuścić drożdże w letnim mleku ,dodać przesianą mąkę, zamieszać i postawić w ciepłym miejscu, by ciasto podrosło.

W międzyczasie ubić żółtka z cukrem do białości, wlać do ciasta, dodać sól, roztopione masło i rum. Dobrze wyrabiać ciasto, tak długo, aż będzie od ręki odstawać. Włożyć do wysmarowanej masłem formy i postawić w ciepłym miejscu by wyrosło do podwójnej ilości. Wstawić do średnio gorącego pieca i piec aż ciasto będzie rumiane.

TORT ORZECHOWY

18 żółtek, 18 białek, 4 łyżki mąki, 1 funt cukru, 1 funt utartych orzechów włoskich.

Utrzeć żółtka do białości z cukrem, dodać utarte na proszek orzechy włoskie, mąkę i ubite na sztywną pianę białka. Zamieszać, wlać do wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką f o r m y wstawić do średnio gorącego pieca na jedną godzinę. Przekroić i przekładać dowolną masą lub konfiturami.

Dobrze Wiedzieć Że...

Jeden kwadracik gorzkiej czekolady, równa się 3 do 4 łyżkom kakao w proszku, plus 1½ łyżeczki tłuszczu.

Ćwierć filiżanki sproszkowanego mleka (milk powder) rozpuszczonego w filiżance wody, równa się filiżance świeżego nie zbieranego mleka.

Jedna łyżka mąki równa się pół łyżeczce "corn starch".

Dwie łyżki sproszkowanych jaj, roztartych w 2 łyżkach wody, mają wartość całego, świeżego jaja.

Na jedną filiżankę wychodzi 8 do 10 białek.

Jedna filiżanka mieści 16 łóżtek.

Ośmio-uncjowa paczka makaronu, da po ugotowaniu 5 filiżanek makaronu. Z jednej filiżanki surowego ryżu, otrzymamy po ugotowaniu trzy filiżanki.

W jednym funcie cukru mieszczą się 2 filiżanki.

Z jednego funta brązowego cukru otrzymamy 3 filiżanki cukru na miarę.

Przepisy Wielkanocne

SZYNKA GOTOWANA

Wymoczoną przez całą noc szynkę, włożyć do gotującej się wody do dużego garnka, dodać dużo jarzyn, cebuli, trochę korzeni i gotować pod przykryciem 3-4 godziny. Gdy boczna kość zaczyna nieco odstawać, zdjąć szynkę z ognia, lecz pozostawić w smaku, aż do zupełnego wystygnięcia.

Potem obciągnąć częściowo z niej skórę, wykręcić (jeżeli jest) poprzeczną boczną górną kość, obkroić cienko z pod spodu, a przed podaniem, w miarę potrzeby, krajać ostrym nożem jak najcieńsze plastry, zaczynając od górnego końca, bokiem ku kości goleniowej. Do szynki podaje się chrzan tarty.

SZYNKA PIECZONA W CIEŚCIE

Bardzo dobra jest szynka pieczona w cieście, ale powinna być bardzo lekko uwędzona i również moczona całą noc. Trzeba ją oskrobać, opłókać i dokładnie wymyć, potem wytrzeć suchą czystą ściereczką i zawinąć całą w ciasto zagniecione z pół do 1 kwarty żytniej mąki.

Ciasto to dość grubo rozwałkować w dwa duże placki, jeden położyć na spód, drugi na wierzch szynki, boki zlepić mocno i wstawić szynkę na 4 godziny do gorącego pieca. Potem zdjąć ciasto, szynkę krajać i podawać.

KIEŁBASA W POLSKIM SOSIE

Świeżą lub mało obwędzoną kiełbasę ułożyć w rondlu, zalać pół kwartą piwa i pół kwartą wody, wkroić dwie cebule i gotować pod przykryciem 20 mi-

nut. Potem kiełbasę wyjąć, zrobić zaprażkę rumianą z łyżki mąki i masła, rozprowadzić przecedzonym smakiem, rozpuścić kostkę bulionu (lub łyżeczkę przyprawy Maggiego), dodać dwie łyżki octu, wsypać małą łyżeczkę cukru i zafarbować karmelem. Pokrajawszy kiełbasę w ukośne duże kawałki polać tym sosem. (Jest to jeden z najstarszych polskich przepisów podawania kiełbasy).

POLSKIE BABY WIELKANOCNE

Do czterech kwart wygrzanej i przesianej mąki (najlepszej) wlać 2 kwarty letniego mleka i 10 uncyj rozpuszczonych drożdży. Gdy ten rozczyn się ruszy dodać 20 do 30 (ile kto chce i może) żółtek ubitych do białości z 1½ funta cukru i wyrabiać to przez godzinę. Potem wlać 1 funt sklarowanego masła, wsypać kilka gorzkich migdałów utartych i wyrabiać dalej, aż ciasto od ręki odstanie. Pod koniec dodać pół funta rodzynków i ponakładać ciasto do form wysmarowanych masłem. Nakładać, aby było mniej niż połowa w formie. Potem postawić w cieple by rosło.

Gdy się formy wypełnią postawić do gorącego pieca na godzinę. Po wyjęciu z form posmarować piórkiem umaczanym w rozpuszczonym maśle i obsypać grubo miałkim cukrem z wanilią lub oblać rzadkim lukrem.

(Uwaga: przepis ten na prawdziwe polskie babki wielkanocne, kosztowny nieco na obecne czasy, podajemy na żądanie kilku naszych cztelniczek).

MAZUREK DAKTYLOWY

Ubić pianę z 6-ciu białek, dosypując po troszę jeden funt cukru, po czym ucierać przez pół godziny. Dodać pół funta oparzonych i poszatkowanych drobno migdałów, pół funta pokrajanych w paseczki daktyli i ¼ funta czekolady.

Wszystko to wymieszać razem, rozsmarować na blasze wyłożonej opłatkami i upiec w letnim piecu. Po wystygnięciu polukrować białym lukrem, cytrynowym lub ananasowym.

MAZUREK SUŁTAŃSKI

12 jaj, tyle mąki i cukru ile jaja zaważą. Cukier utrzeć do białości z żółtkami i wsypać do nich mąkę. Potem odważyć rodzynki (duże i ile możności bez pestek) tyle, ile waży 5 jaj, tyleż migdałów, fig i cykaty.

Wszystko to drobno posiekać, można dodać jeszcze tę samą ilość drobnych czarnych rodzynków, wymieszać z ciastem, rozsmarować na palec grubości na blasze wysmarowanej masłem i obsypanej mąką i piec w wolnym ogniu.

NALEŚNIKI Z KARTOFLI

Funt obranych kartofli zetrzeć na tarku, odcisnąć z soku przecedzając przez muslinowy woreczek, dodać 1 łyżkę mąki, 4 rozbite żółtka, soli, troszkę kminku, 2 łyżki kwaśnej śmietany, a na ostatku pianę z 4 białek Patelnię rozgrzać dając na nią trochę tłuszczu, nakładać łyżką masę i rozpostrzeć na cienki placek. Po zrumienieniu obu stron, natychmiach podawać.

BABKA PONCZOWA

2 funty przesianej mąki, 1½ filiżanki letniego mleka, 4 kwadraty drożdży, ½ filiżanki letniego mleka ½ funta cukru 10 jaj, 1 funt roztopionego masła, ½ filikanki rumu.

Rozrobić przesianą mąkę z mlekiem. Osobno rozpuścić drożdże w mleku (½ filiżanki), wlać do pierwszej mieszaniny, dodać cukier i lekko ubite jajka, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu na dwie godziny by wyrosło.

Gdy wyrośnie wlać roztopione masło pół filiżanki rumu. Dobrze wyrobić, tak aby ciasto odstawało od rąk. Włożyć do wysmarowanej formy, postawić w ciepłym miejscu na godzinę, by wyrosło, i wstawić do średnio gorącego pieca na godzinę lub krócej.

DUSZONA PIECZEŃ BARANIA

Kawałek baraniny odpowiedniej wielkości sparzyć wrzącym octem, aby nabrała kruchości, potem natrzeć solą. Do rondla włożyć parę plasterków słoniny pokrajanej cebuli, marchwi, pietruszki, selera i włożyć na to sparzoną pieczeń, polać octem, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu, często przewracając. Skoro się podrumieni a jarzyny dobrze zmiękną, wyjąć pieczeń, a jarzyny przetrzeć przez sito i dać napowrót do sosu. Pieczeń oprószyć mąką włożyć napowrót do rondla, podlać kilku łyżkami kwaśnej śmietany i pod przykryciem dusić aż do miękkości.

SUFLET Z JABŁEK

6 lub 7 dobrych winnych jabłek, 1 filiżanka tartego białego chleba, 4 jaja, 1 filiżanka cukru, 2 łyżki masła, trochę skórki cytrynowej dla zapachu.

Jabłka obrać, wydrążyć środki i pokrajać w plasterki, przełożyć do górnej części podwójnego rondla i postawiwszy w rondel z gorącą wodą dusić pod pokrywą bez dodawania kropli wody do jabłek. Aby się prędzej rozgotowały można je skropić sokiem cytrynowym. Gdy gotowe, rozetrzeć jabłka na gładką masę dodać masło i cukier i postawić na uboczu by zupełnie ostygły.

Do zimnej masy dodać po jednym 4 żółtka i ubijać trzepaczką. Ubić białka na sztywną pianę i dodać do poprzedniej masy, przesypując tartym chlebem. Dodać tartej skórki dla zapachu, mieszać przez 3 minuty, po czym nałożyć masę do wysmarowanego masłem szklanego naczynia i wstawić do umiarkowanego pieca na 1 godzinę. Piec pod pokrywą, dopiero na 10 minut przed wydaniem na stół zdjąć pokrywę.

SAŁATA Z KARTOFLI

Ugotować w łupinach 5 lub 6 średnich kartofli, uważając by się nie przegotowały. Obrać z łupin póki gorące i pokrajać

w plasterki. Osobno pokrajać trochę zielonej cebulki, 1 świeży ogórek obrać i pokrajać w kostkę i dodać do kartofli.

Ugotować majonez biorąc 1 filiżankę octu winnego, 2 łyżki cukru, 2 jaja, łyżkę masła, 1 łyżeczkę mielonej gorczycy (gronud mustard) soli i pieprzu do smaku. Wszystkie dodatki rozbić dobrze trzepaczką (prócz masła) i postawić z rondelkiem w gorącą wodę, aż do zgęstnienia. Do gorącego majonezu dodać masło, rozmieszać i polać po kartoflach. Wymieszać z kartoflami i postawić na dwie godziny do lodowni, by kartofle przeszły smakiem majonezu. W razie gdy majonez okaże się za gęsty, można go rozprowadzić śmietanką.

PASZTET Z JAJ

Kilka suszonych grzybków, obmyć i ugotować. Sok z grzybów zachować do barszczu lub zupy, a grzyby posiekać drobno. Również posiekać mięso z ugotowanej ryby i jedną średnią cebulę. Wszystko to przesmażyć na maśle.

Ugotować 6 jaj na twardo, przepołowić ostrożnie, a wyjęte żółtka i białka również posiekać i wymieszać z poprzednią masą, dodając soli i pieprzu do smaku. Nakładać tym farszem skorupki jaj i ułożywszy na półmisku, podać do stołu. Jest to doskonała postna potrawa, którą uzupełnia się sałatką z surowych jarzyn.

SAŁATA Z SELERU

Sporą wiązkę seleru oczyścić z włókien i pokrajać w drobne kawałki. Dwa kwaśne jabłka obrać z łupin i drobno pokrajać lub uszatkować na odpowiednim tarku. Dodać 7 pokrajanych oliwek, wymieszać z majonezem jakim kto lubi i ułożyć na listkach sałaty, kładąc na wierzchu grubo krajane orzechy włoskie i kapary (capers).

CIASTO NA "PAJ"

2 filiżanki mąki, 1 filiżanka masła, pół filiżanki wody.

Mąkę przesiać na stolnicy i wkroić w nią nożem bardzo twarde, zimne masło, aby powstały grudki wielkości ziarnka grochu i polewając potroszce lodowo zimną wodą, zlepić w ciasto. Zawinąwszy ciasto w papier woskowy, wstawić je do lodowni na całą noc, lub przynajmniej na dwie godziny przed wałkowaniem.

Po wyjęciu z lodowni, ciasto wywałkować bardzo cienko, wyłożyć na blaszkę i wstawić do gorącego pieca (460 Fah.) na 10 minut, następnie płomień zmniejszyć do 350 stopni.

Upieczony spód ciasta napełnia się jakimkolwiek nadzieniem kremowym — ananasowym, cytrynowym itp. Masa kremowa musi być ostudzona przed nałożeniem na ciasto, gdyż pod gorącą, ciasto rozmięka i staje się niesmaczne.

DOBRE CIASTO NA "PAJE"

2 filiżanki mąki, ¾ filiżanki masła, pół łyżeczki soli, 1 łyżka cukru, 2 żółtka, troszkę wody.

Przesiać razem mąkę, sól i cukier na stolnicę po czym wkrajać nożem masło, do mąki, dodać rozbite żółtka, oraz tyle tylko wody, by połączyć wszystkie dodatki i aby ciasto nie było zbyt twarde.

Ciasto rozwałkować na stolnicy, złożyć na kształt koperty i znów rozwałkować, nastęnie zawinąć w woskowany papier i włożyć do lodowni na godzinę. Oziębione ciasto wywałkować, wyłożyć nim spód foremki do "paja" i upiec.

"PAJ" ANANASOWY

Dwie puszki no. 2 podrobionego ananasu (co wyniesie około 2 i pół filiżanki, 2 łyżki cukru, pół łyżeczki soli, 2 łyżki cornstarch, 3 jaja, 2 do 3 łyżeczki soku cytrynowego, skórka otarta z jednej cytryny, 1 łyżka masła, 6 łyżek cukru, upieczone kruche ciasto z 9-calowej foremki.

Ananas włożyć do rondelka i zagrzać. Wymieszać 2 łyżki cukru z corstarch i solą, rozprowadzić sokiem z ananasu, wreszcie przelać do reszty ananasa i zagotować, mieszając ciągle, po czym odstawić na bok. Rozbić zlekka żółtka i rozmieszać je z niedużą ilością ananasa, po czym przelać do reszty i potrzymać na ogniu przez jedną minutę, mieszając ciągle, dopóki nie ukażą się pęcherzyki. Teraz dodać masło, sok i skórkę cytrynową i pozostawić na uboczu do ostudzenia.

Kruche upieczone ciasto napełnić tą masą. Pozostałe białka ubić na pianę, dodając stopniowo 6 łyżek cukru, po czym ułożyć w ładną kopułę na paju. Wstawić do umiarkowanego pieca na 15 minut, aż się piana upiecze i zrumieni.

WOŁOWINA W POTRAWCE

3 funty wołowiny (beef brisket), 1 pietruszka, 1 duża cebula pokrajana w plasterki, łodyga seleru, 3 marchewki pokrajane w plasterki, 2 świeże pomidory (lub z puszki), 2 rzepy pokrajane w talarki, soli 1 łyżeczka, trochę pieprzu do smaku.

Mięso włożyć do dużego rondla i zalawszy wodą do pokrycia doprowadzić do wrzenia. Po pięciu minutach wolnego gotowania, zebrać szumowiny z wierzchu, dodać pietruszki i reszty jarzyn pokrajanych w plasterki, sól i ppieprz. Nakryć pokrywą i gotować na wolnym ogniu przez 3 godziny. Po ugotowaniu wyjąć mięso i ułożyć na półmisku, odrzucić korzeń pietruszki, zostawiając resztę jarzyn w sosie, który zagęścić łyżką mąki i polać mięso sosem.

ZRAZY W ŚMIETANIE

Dwa funty wołowiny bez łoju przepuścić przez maszynkę do mięsa. 3 kromki białego czerstwego chleba namoczyć w zimnej wodzie, mocno z wody wycisnąć i dodać do mięsa. Następnie dodać małą cebulę utartą na tarku, 1 jajko, łyżeczkę soli, trochę pieprzu i ćwierć filiżanki zimnej wody. Wszystko to doskonale wymieszać i robić okrągłe zrazy, otarzać je w mące i obsmażać w tłuszczu. Gdy się obrumienią zalać sosem, zro-

bionym z pół filiżanki kwaśnej śmietany, pół filiżanki rosołu i łyżeczki mąki dobrze roztartej. Zalać tym zrazy i dusić pod nakryciem przez 20 minut na wolnym ogniu. W braku rosołu do sosu, można rozpuścić w ukropie kostkę bulionu.

MAJONEZ GOTOWANY DO SAŁAT OWOCOWYCH

Rozgrzać w rondelku 2 łyżki masła, dodać 3 łyżki mąki, gdy dobrze rozmieszane, wlać filiżankę śmietanki słodkiej, gotując przez 5 minut, po czym zdjąć z ognia i dodać pół filiżanki młodej kwaśnej śmietany, soku z połowy cytryny, odrobinę soli i cukru do smaku. Gdy majonez ten zupełnie wystygnie polewa się nim jakiekolwiek sałaty i wstawia n godzinę do lodowni, by miał czas wsiąknąć w owoce.

KISZENIE OGÓRKÓW NA ZIMĘ

50 ogórków, 6 uncji soli, 3 ząbki czosnku, mały kawałek chrzanu, koper, liście, dębowe i wiśniowe.

Mieć w pogotowiu sterylizowane słoje przynajmniej dwukwartowe o dużych otworach, by łatwo można wkładać i wyjmować z nich ogórki. Przeznaczone do kiszenia ogórki muszą być świeżo zerwane, średniej wielkości. Wymyć je w paru zimnych wodach, lecz nie obcinać nożem ogonków. Na dno słoja ułożyć warstwę wymienionych wyżej przypraw, następnie dać ogórki, po czym znowu liście wiśniowe, dębowe, koper, ząbek czosnku i kawałeczek chrzanu. Wierzchnią warstwę muszą stanowić przyprawy. Do przygotowanej letniej wody dodać soli, rozmieszać i zalać nią ogórki. Słoje nie mogą być wypełnione ogórkami do pełna, gdyż później mogą popękać. Dobrze jest przełożyć z wierzchu warstwę kopru cienkimi drewienkami, by ogórki nie podpływały pod wierzch. Zalane wodą słoje zostawić odkryte przez noc. Nazajutrz zakręcić mocno pokrywki i ustawić słoje w ciemnym chłodnym miejscu.

PODPIENKI DUSZONE

Zebrane świeżo podpienki oczyścić, czapki użyć do smażenia, a trzony jako włókniste i twarde, rozkroić wzdłuż i ususzyć do późniejszego użycia do barszczu Wypłukane czapki pokrajać w plasterki. Na patelnię dać 2 łyżki masła, wrzucić 2 pokrajane w plasterki cebule i nakrywszy pokrywą dusić z wolna, nie rumieniąc cebuli. Następnie dodać grzybki i nakryć pokrywą by puściły sok. Mieszać często by się nie przypaliły, gdy wyparują, podlać kwaśną lub słodką śmietaną opruszyć z lekka mąką, zagotować i wydać na stół.

ŚWIEŻA KAPUSTA NA KWAŚNO

Uszatkować drobno główkę kapusty, przełożyć do dużego rondla i zalać wrzącą wodą pod wierzch kapusty. Obrać dwa lub trzy kwaskowe jabłka, rozkroić na ćwiartki i dodać do kapusty. Nakryć pokrywą dodać soli i dusić na ogniu przez pół godziny, mieszając co jakiś czas. W razie potrzeby podlać wodą. Gdy kapusta dostatecznie miękka, doprawić do smaku dodając odrobinę cukru, by nabrała winnego smaku Wytopić na patelni kilka plasterków wędzonki, zasmażyć pokrajaną drobno cebulę a gdy się cebula zrumieni dodać łyżkę mąki, rozprowadzić zasmażkę sosem z kapusty i wymieszać dobrze z kapustą w rondlu. Potrzymać na ogniu jeszcze kilka minut.

CIASTKA CZEKOLADOWE

⅔ filiżanki masła lub margaryny, 1 filiżanka cukru, 2 kwadraciki gorzkiej czekolady, 1 jajo, 2¾ przesianej mąki, 1½ łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczka soli, ¼ łyżeczki cynamonu, pół filiżanki mleka, 1 łyżeczka wanilii.

Utrzeć tłuszcz z cukrem, dodać roztopioną czekoladę i jajo i dalej ucierać aż do połączenia składników. Mąkę przesiać z suchymi dodatkami, a wanilię wlać do mleka.

Do utartego tłuszczu dodawać naprzemian mąkę i mleko i dobrze wymieszać, po czym podzielić ciasto na dwie połowy. Każdą połowę wywałkować na stolnicy do grubości ⅛ cala i wycinać foremką ciastka. Kłaść na wysmarowanej tłuszczem blasze i piec w piecu o 40 stop. Fah., przez 6 do 8 minut. Z tej proporcji wyjdzie około 5 tuzinów ciastek.

CIASTKA WYCISKANE

1 filiżanka miękkiego masła, 1 filiżanka mocno upchanego cukru brunatnego, pół filiżanki bardzo miałkiego cukru białego, 2 jaja, 2 łyżeczki wanilii, 4 filiżanki przesianej mąki, pół łyżeczki soli, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, ¼ łyżeczki sody, 2 łyżki mleka.

Masło utrzeć z cukrem, dodać jaja i wanilię i dalej ucierać. Przesiać razem suche składniki i dodawać naprzemian z mlekiem. Z ciasta urabiać nieduże kulki, układać na wysmarowanej tłuszczem blasze i spłaszczać je z lekka widelcem. W środek każdego ciastka można włożyć kilka rodzynków, połówki orzecha lub kawałki smażonej w cukrze skórki pomarańczowej.

Piec w piecu o 400 stop. Fah., przez 10 minut.

WĄTRÓBKA Z JABŁKAMI

1 funt wątróbki, 2 duże jabłka winne, 1 średnia cebula, 4 plasterki wędzonki, pół filiżanki wody, sól i pieprz.

Pokrajaną w plasterki wątróbkę ułożyć na dnie wysmarowanej tłuszczem rynki ogniotrwałej, posypując solą i pieprzem. Na wątróbkę nałożyć warstwę usiekanych jabłek i drobno pokrajanej cebuli. Na wierzchu ułożyć plasterki wędzonki (bacon). Podlać wodą i nakrywszy pokrywką wstawić do umiarkowanego pieca na pół godziny, po czym zdjąć pokrywkę i piec przez dalsze 15 minut.

WĄTRÓBKA Z GRZYBAMI

Bardzo drogą wątróbkę cielęcą, można zastąpić wątrobą z młodego bydlęcia (young beef

liver) znacznie tańszą, a również bardzo smaczną.

1 funt wątroby pokrajanej w plasterki, utarzać w mące wymieszanej z pieprzem i solą. Na patelnię z rozgrzanym tłuszczem kłaść wątróbkę i smażyć na jasno brunatny kolor.

Osobno usmażyć w maśle średnią pokrajaną w plasterki cebulę nie rumieniąc, dodać kilka oczyszczonych i pokrajanych w plasterki świeżych grzybków, — mogą być podpienki z lasu, lub kupne pieczarki, dodać soli i pieprzu do smaku poddusić, dodać pół filiżanki kwaśnej śmietany i połączyć z usmażoną wątróbką.

Gdyby sosu było za mało, można rozprowadzić go gorącą wodą lub użyć więcej kwaśnej śmietany.

Podaje się do wątróbki tarte ziemniaki.

PLAGA ROZWODÓW W POLSCE

"Życie Warszawy" nr. 103 — 56 r. podaje że na około 13 milionów mężczyzn w Polsce przypada przeszło 14 milionów kobiet. "Przewaga ta — jest szczególnie jaskrawa wśród osób leciwych".

Natomiast młodzież w wieku od 18 do 24 lat pozostaje pod względem płci w stanie prawie idealnej równowagi. Z pośród mężczyzn powyżej 15 lat życia zawarło związki małżeńskie prawie 65 procent, z pośród kobiet — 57.8 proc. (W latach przedwojennych odsetek ten był niższy i wynosił odpowiednio 59 proc. i 54 proc.).

Rozwodów udzielono w 1954 r. 12,409. "Najchętniej rozwodzili się — stwierdza "Życie Warszawy" — mieszkańcy Łodzi, gdzie na każdych 150 mieszkańców (łącznie z dziećmi) przypadały dwa rozwody.

PRAWA

Ktoś, przeglądając kodeks karny, westchnął:

— Jak tu żyć? Kilka tysięcy paragrafów przeciwko jednemu człowiekowi!

* * *

Wartości Odżywcze Mleka

Mleko jest produktem spożywczym, który przez pewien okres życia wystarcza niemowlęciu jako pokarm, bo zawiera wszystkie, niezbędne do życia składniki: białko, tłuszcz, cukier, sole mineralne, witaminy, a nawet ciałka nadające odporność przeciw niektórym zarazkom chorobotwórczym t. zw. przeciwjady.

W mleku również znajduje się pewna ilość gazów takich jak tlen, azot, i bezwodnik węglowy. Mleko może być przez szereg miesięcy jedynym pokarmem niemowlęcia, a w niektórych chorobach u ludzi dorosłych może stanowić przez pewien czas wyłączny pokarm.

Głównym składnikiem mleka jak i mięsa i jaj — jest białko (proteina). Występuje ono w mleku w ilości 3—4 procent jako sernik łatwo ścinający się pod wpływem kwasów.

Ponieważ białko jest najważniejszym budulcem naszych tkanek, bo dostarcza azotu, niedostateczna ilość białka może wyrządzić ogromne szkody zwłaszcza w organiźmie młodym, rozwijającym się.

Młody organizm potrzebuje do swego rozwoju więcej białka niż organizm człowieka dojrzałego. Takim najlepszym pełnowartościowym budulcem, któremu żaden inny nie dorównа, jest białko zawarte w mleku. Jest ono lepsze od białka w mięsie. Jest ono bardziej wartościowe niż białko roślinne.

Bardzo łatwo jest przez dodanie mleka uczynić pokarmy mniej wartościowe — pełnowartościowymi, np. mleko lub ser do chleba, do ziemniaków, do zupy lub kaszy czy klusek.

Należy jednak pamiętać, żeby do jarzyn kasz czy zup, dodawać mleko pod koniec, gdyż gotowane dłużej niż 5 minut traci na wartości i jest trudniej strawne.

Tłuszcz w mleku występuje w postaci drobniutkich, niedostrzegalnych gołym okiem kuleczek. Tłuszcz ten osadza się na mleku jako warstwa śmietanki, a podczas zbijania tworzy grudki masła. Ilość tłuszczu w mleku dochodzi od 2.5 do 4.5 procent.

Węglowodanem mleka jest t. zw. cukier mleczny w ilości 3.5 do 5 procent. Pod wpływem różnych drobnoustrojów rozkłada się ten cukier na kwas mleczny, powodując ścinanie się i kwaśnienie mleka.

Mleko jest poza tym bogate w rozmaite sole wapnia i fosforu, które mają ogromne znaczenie dla organizmu ludzkiego, a zwłaszcza dla kobiet w okresie ciąży i karmienia dziecka. Sole te potrzebne są do budowy kośćca. W okresie ciąży płód zabiera je z organizmu matki.

Ogromną wartość dla organizmu mają zawarte w mleku witaminy. Najwięcej jest witaminy A (potrzebna do wzrostu), poza tym jest witamina B w małej ilości i w większej ilości ryboflawina.

Dwie inne witaminy występują w mleku w zmiennej ilości zależnie od pory roku paszy i naświetlenia słonecznego—witamina C (przeciwszkorbutowa) i witamina D (przeciwkrzywiczna).

Wartość mleka zależy od wielu czynników. Powinno być ono czyste, świeże, bez domieszek jak różne środki chroniące od prędkiego kwaśnienia lub ścinania się jak soda, salicyl itp. i bez bakteryj chorobotwórczych.

Naogół mało doceniane jest kwaśne mleko. Jest ono bardzo wartościowe dla organizmu przez swoje właściwości odżywcze, zapobiegawcze i nawet lecznicze.

Wytwarzający się z cukru mlecznego kwas ma właściwości bakteriobójcze oraz hamuje w przewodzie pokarmowym szkodliwe działanie resztek pozostających (niespalonych) przy trawieniu białka. W kwaśnem mleku jest duża ilość witaminy C.

Kwaśne mleko odtłuszczone tak zwana maślanka specjalnie przyrządzona, ma znaczenie lecznicze w różnych schorzeniach

przewodu pokarmowego u niemowląt. Bardzo również dobrymi napojami dla zdrowia są jugurt, kefir, przyrządzony przy pomocy specjalnego fermentu drożdżowego bakteryjnego, kumys (mleko kobyle), żętyca (serwatka z owczego mleka).

O Zwyczajach Wielkanocnych

Mimo niezmiernie szybkiego zanikania naszych zwyczajów ludowych, można było do wybuchu ostatniej wojny spotkać się w czasie Świąt Wielkanocy z bardzo starym a mimo to zawsze jeszcze żywym zwyczajem ludowym. Przeważnie w drugie święto chodzi po wsi niezwykły orszak, składający się z kilku maszkar, jak konia, niedźwiedzia, dziada, baby, diabła itp.

Już na kilka dni przed świętami umawiają się pomiędzy sobą chłopcy na wsi, gdzie się będą przebierali i w tajemnicy przed innymi wyznaczają pomiędzy siebie rolę. Najdowcipniejszy i najzwinniejszy otrzymuje zwykle rolę konia, czyli "siwka" lub "siwego konia".

Strój jego składa się z dwóch rzeszot, z których mniejsze przywiązuje się do piersi a większe z tyłu na plecach. Do przedniego przytwierdza się głowę końską, wystruganą z drzewa lub zrobioną z pakuł, a do tylnego ogon koński. Wszystko to okrywa się białym prześcieradłem.

Mężczyzna robi wówczas wrażenie, jakby jechał na siwym koniu. Gdzieniegdzie dosiada nawet prawdziwego k o n i a. Twarz ma albo pomalowaną, albo zamaskowaną, jak prawie wszystkie inne postaci pochodu.

Poza tym ma przy sobie dzwonek i bicz, którym chłoszcze wszystkich, wzbraniających się dać okup.

Rolę niedźwiedzia powierza się zwykle jakiemuś grubszemu chłopakowi. Owija się go w skręconą słomę, grochowiny lub odwrócony kożuch, a na twarz dostaje kaganiec.

Prowadzi go inny chłopak na łańcuchu, grając na t. zw. "diabelskich skrzypcach". Niedźwiedź tańczy, płata figle, kładzie się w błoto itp.

Obok tych postaci znajdują się w orszaku: kominiarz, dziad, baba, diabeł, cygan itp.

Dziad i baba mają koszyk i torby, do których zbierają różne datki. Często kłócą się między sobą, to znowu rozczulają się i tańczą. Należący do orszaku kominiarz wchodzi gdzieniegdzie na dach domu i wymiata komin, ale też chętnie czerni sadzami spotkane lub nagle zdybane dziewczęta wiejskie. Wreszcie diabeł popisuje się swą siłą i sprytem.

W różnych miejscowościach dodają do orszaku różne inne postacie. Oprócz tego towarzyszy tej całej zabawie muzyka. Dawniej najczęściej dudziarz i skrzypek. Kolberg podaje nawet tekst i melodię pieśni, śpiewanej przy tej okazji.

Orszak ten chodzi od chaty do chaty i zbiera datki w pieniądzach i naturze na wspólną zabawę. Jeżeli całą "imprezę" urządza jakaś organizacja, wówczas zebrane pieniądze poświęca się na cele tej organizacji.

Za pochodem postępują tłumy ludzi, najwięcej jednak dzieci, które często muszą uciekać przed razami "siwka".

Zdarzy się nieraz, że obcy przybysz, nieobeznany z tym zwyczajem, wpada w konflikt z kimś z orszaku. a napastowany grozi nawet policją. Miejscowa jednak ludność odnosi się do tego zwyczaju przeważnie bardzo życzliwie.

Jeśli się spotykają dwa takie orszaki z dwóch sąsiednich wsi, jak to kiedyś zdarzyło się w okolicy Poznania, wówczas dochodzi nawet do krwawej bitwy — gra tu rolę po prostu konkurencja.

Podczas gdy w jednych miejscowościach zwyczaj ten obchodzą na Wielkanoc, gdzieindziej czynią to w Zapusty. Już ten fakt każe nam zaliczyć zwyczaj nie do zwyczajów ściśle wielkanocnych, lecz do wiosennych.

Jeśli idzie o postać konia, która jest w tym orszaku niewątpliwie najważniejszą, to mimo pewnych różnic (strój, czas, zbieranie datków) ma on wiele podobieństwa do obchodu krakowskiego konika zwierzynieckiego, czyli "lajkonika".

Tego ostatniego uważa Gawełek, podobnie jak obchody z koniem w innych krajach, za obchód na cześć słońca — koń jest tu po prostu symbolem bóstwa wegetacyjnego i stąd jego zastosowanie głównie na wiosnę i podczas żniw.

Koń, czyli t. zw. w Wielkopolsce "siwek" jest bardzo zbliżony do niemieckiego: Schimmelreiter. Kolberg, pisząc o "koniarzu", skłania się do twierdzenia, że jest on pozostałością kultu Boga Światowida, któremu, jak wiadomo, był poświęcony biały koń. Niemiecki zaś uczony A. Kuhn przypuszczał, że jeździec na koniu ma przedstawiać boga germańskiego Wodana.

Wiosennym maszkarom Wielkopolski, głównie t. zw. "podkoziołkowi", poświęciła studium Bożena Stelmachowska p. t.: "Podkoziołek w obrzędowości zapustnej Polski Zachodniej". Specjalny rozdział tej książki poświęca autorka także postaci wyżej omawianego konia, uważając go za personifikację bóstwa słońca.

Zdaje się, że ten pogląd można pogodzić z powyższym łączeniem zwyczaju "siwka", czy "koniarza", jak go w innych dzielnicach Polski nazywają, z kultem Światowida.

Zarówno "Podkoziołek", czyli powiedzmy wyraźniej kozieł jak i inne postacie, występujące w obchodach wiosennych, jak koń, niedźwiedź itp., są symbolami albo personifikacjami wegetacji i życiodajnych sił przyrody, występujących przede wszystkim na wiosnę.

Zarówno zaś Wodan, oraz rzymski Mars, któremu był także poświęcony koń, byli bogami wegetacji i wszelkiej pomyślności. Obchodzone niegdyś na

wyspie Rugii uroczystości żniwne, podkreślają najlepiej wegetacyjny charakter Światowida.

Tłumaczenie Kolberga, który łączy obchód konia z wojowniczym charakterem Światowida, należy przesunąć raczej w kierunku momentu wegetacyjnego, tak wyraźnie występującego w kulcie tego boga słowiańskiego. Będzie wówczas tym bardziej zrozumiały fakt, że zwyczaj z koniem występuje na wiosnę, w żniwa, a gdzieniegdzie zjawia się postać konia także na weselu. Nie jest także obojętne to, że w zwyczaju tym maszkara przedstawia nie tyle samego konia, jak jeźdźca na koniu!

Kult konia, jako fetyszu, czy personifikację bóstw słońca a tym samym i wegetacji, spotykamy prawie u wszystkich ludów. Jeśli jednak poszczególne ludy mają swego boga słońca, to też z tych samych przyczyn mógł powstać samodzielnie taki zwyczaj, mający u poszczególnych ludów specjalny charakter.

Mimo to pewne kulturalne wpływy obce nie są tu wykluczone. Różne inne postacje dostały się do wiosennych obchodów przez średniowieczne przed stawienia ludowe.

Narzekania Otyłych

Jadam tak mało — mówi otyła osoba — a jednak ciągle przybywam na wadze.

I przeciwnie — często się słyszy narzekania osób chudych, że nie mogą utyć pomimo obfitego i pożywnego jedzenia.

Jeśli chodzi o ludzi otyłych to spowodowane to jest przede wszystkim dwiema przyczynami.

Jedna z tych przyczyn, to fakt, że znaczna ilość osób niezdaje sobie dokładnie sprawy z ilości spożytego pokarmu, wiele sądzi, że na przykład cukierki, orzechy, itp., które się spożywa między posiłkami — nie liczą się do pokarmów i nie mają zasadniczej wartości spożywczej.

Drugim błędem higienicznym jest przeoczenie tak zwanych dodatków do potraw, jak na przykład masła i śmietany, które w wielu wypadkach zawierają więcej kaloryj, aniżeli wszystkie inne potrawy stanowiące główne dania.

Lody i inne słodycze posiadają również o wiele więcej kaloryj aniżeli ogólnie się sądzi.

Natura jednak bierze pod uwagę każdą kalorię bez względu na sposób jej spożycia, a jeżeli ilość kaloryj przekracza miarę wymaganą przez organizm, to ta nadwyżka musi przemienić się w tłuszcz.

I tak, jeżeli osoba spożywa 3 tysiące kaloryj, a organizm wymaga tylko 2,200 dziennie, ustrój musi nadwyżkę gromadzić w tłuszczu.

Każda osoba powinna sama przez własne doświadczenie ustalić sobie ilość potrzebnego pożywienia.

Ogólnie mówiąc, jest ta ilość pokarmu dla poszczególnej osoby najlepszą, która utrzymuje jej ciężar mniej więcej na stałej wysokości.

Każdy ma znać wagę odpowiadającą jego wzrostowi i powinien się do niej zastosować przy oznaczeniu ilości potrzebnych mu pokarmów.

Jeżeli waga pozostaje mniej więcej ta sama, a stan zdrowia jest dobry, fakt ten jest najlepszą wskazówką, że ilość spożytego pokarmu jest odpowiednia.

ZIEMNIACZKI WYDRĄŻONE

Kiedy stare ziemniaki tracą smak, można je w gotowaniu "odnowić" i nadać im bardzo dobry smak. Z obranych z łupin kartofli, wydrążyć odpowiednią łyżeczką małe kulki. Mając ich odpowiednią ilość zagotować je w wodzie nie dłużej nad 10 minut, odcedzić i zalać do pokrycia wrzącym mlekiem, dodając łyżeczkę masła i soli do smaku. Gdy dojdą, wydać na stół z sosem w którym się gotowały, posypując z wierzchu siekaną zieloną pietruszką.

SUFLET CZEKOLADOWY

Ćwierć funta gorzkiej czekolady utrzeć na tarku i rozetrzeć z 4-ma żółtkami i 4-ma łyżkami cukru. Ubić sztywną pianę z 6 białek, dodać do niej niecałą łyżkę mąki kartoflanej, wymieszać z poprzednią masą i nałożyć na wysmarowany masłem półmisek, wstawić do umiarkowanego pieca na 20 do 25 minut.

RYŻ Z JABŁKAMI

Dwie filiżanki ryżu opłukać i ugotować na sypko na mleku. Kilka jabłek winnych (lub kwaśnych), obrać z łupin i pokrajać w cienkie plasterki. Posypać cukrem i cynamonem, domieszać garść rodzynków. Rynkę ogniotrwałą wysmarować tłuszczem i wysypać bułeczką, nałożyć warstwę ryżu, do zużycia wszystkiego. Wierzchnia warstwa ma być z ryżu. Wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Po upieczeniu wyłożyć leguminę odwracając rynkę do góry dnem na podstawiony talerz. Posypać z wierzchu miałkim cukrem, można też polać sokiem owocowym lub podać osobno ubitą z cukrem kwaśną świetanę.

MARYNOWANIE SZYNEK

(Na Żądanie K. S. Penna.)

Podajemy Pani dobry, wypróbowany przepis marynowania szynek wielkanocnych. Ponieważ do Wielkanocy jeszcze daleko, przeto radzimy przepis ten przechować.

Najlepiej użyć do marynowania sól prażoną, i w tym celu wsypuje się sól na patelnię lub do rondla i przykrywszy, trzymać na małym ogniu, aż sól przestanie trzaskać.

Szynka przeznaczona na marynowanie powinna parę dni wisieć w zimym, przewiewnym miejscu.

Na 20 do 25 funtów szynki bierze się 1 funt soli, 1 uncję saletry (salpetre) i 2 uncje cukru. Saletrę i cukier miałko utłuczone zmieszać z solą i póty wcierać w szynkę dopóki mięso sól

przyjmuje, po czym zostawić tak mięso na 24 godziny.

Po tym czasie, kładzie się mięso do dębowego naczynia, wyparzonego i wysuszonego. Na spód naczynia posypuje się korzeni, jak pieprz turecki (black pepper) w ziarnkach oczywiście, pieprz angielski (allspice), bobkowe liście (bay leaf) kolender (coriander) i kilka ziarnek jałowcu (juniper), oraz sól.

Na tak przygotowane dno układa się szynki, czy mniejsze kawałki mięsa i zalewa zimną ropą, z wierzchu przesypuje się znów mięso korzeniami, tak, jak wyżej podano i przykrywszy denkiem, przyciska się kamiemieniem.

Ropę robi się w następujący sposób:

1 funt soli, 1 uncja saletry pół uncji cukru, 2 kwarty wody gotuje się na średnim ogniu, szumując podczas gotowania. Po wyszumowaniu ostudzony roztwór nalać na mięso ułożone w fasce, przykryte denkiem i przyciśnięte kamieniem, do pokrycia.

Jest to bardzo dobry sposób marynowania, szczególnie przy małych kawałkach mięsa, które wystarczy marynować 14 dni, zaś szynki muszą poleżeć w marynacie 20 do 30 dni. Co kilka dni należy przekładać mięso w ropie, wierzchnią stronę na spód by się marynowało równo.

Po ukończonej marynacie szynki wyjąć obetrzeć suchą ścierką, a skórkę nożem oskrobać, przez co prędzej schnie i ma ładniejszy kolor. Powiesić szynki w przewiewnym miejscu, aby obeschły, a potem uwędzić.

Główne warunki przechowania solonego mięsa są, aby stało w chłodnym miejscu i aby powietrze nie miało do niego dostępu.

GULASZ WĘGIERSKI

1½ funta cebuli, ćwierć funta tłuszczu, 1½ funta wołowiny (chuck). 1½ łyżeczki soli, 1 łyżka słodkiej papryki, 6-uncjowa puszka pasty pomidorowej.

Przygotować materiał krająć cebulę w grube kawałki, a mięso w kostkę. Do grubego dwukwartowego rondla włożyć tłuszcz i zasmażyć w nim cebulę na złoty kolor, dodać mięso i smażyć je tylko tak długo, aż straci czerwony kolor. Następnie włożyć resztę dodatków, nakryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu około 2 godziny. Z reguły płynu do mięsa nie dodaje się, lecz jeśli garnek nie jest szczelnie nakryty i zachodzi obawa wyparowania, można dodać ćwierć filiżanki wody lub rosołu.

Wydać do stołu z tłuczonymi kartoflami, lub kluskami.

GULASZ WIEDEŃSKI

1 funt mięsa, 2 cebule, 2 łyżki masła, 1 łyżka mąki, pół filiżanki kwaśnej śmietany.

Rozgrzać masło w grubym rondlu i na gorące wrzucić pokrajane w kostkę mięso wołowe otarzane w mące. Gdy się obrumieni dodać pokrajaną cebulę, podlać wodą lub rosołem, włożyć kilka ziarnek angielskiego pieprzu (allspice) oraz czarnego pieprzu, posolić i dusić pod pokrywą około półtorej godziny. Na ostatku zalać kwaśną śmietaną, zagotować i wydać z makaronem lub kartoflami.

LEGUMINA Z KUKURYDZIANKI

Dwie filiżanki kukurydzianki (cornmeal) zasypać na trzy czwarte kwarty wrzącego mleka, dodać łyżkę masła i szybko mieszać by nie powstały grudki. Ubić 4 żółtka z ćwierć filiżanką cukru i do ubitych żółtek dodawać po łyżce zaparzonej kukurydzianki, ucierać w misce aż do zużycia wszystkiej kukurydzianki, po czym wymieszać z ubitą pianą z białek. Nałożyć masę do dwóch foremek i upiec w wolnym piecu. Po wyjęciu przełożyć marmeladą owocową, wierzchni placek posypać miałkim cukrem i wydać. Można w sosjerce podać kwaśną śmietanę ubitą z cukrem.

WOŁOWINA Z CHRZANEM

Mięso wołowe w dowolnej ilości obrumienić w tłuszczu, dla zachowania soku, następnie przełożyć do głębokiego rondla i zalać wrzącą wodą do pokrycia. Włożyć jedną marchew i małą cebulę. Posolić i gotować na wolnym ogniu, aż do miękkości. Na wydaniu podać z sosem chrzanowym.

SOS CHRZANOWY

Pół filiżanki śmietany kwaśnej rozbić z łyżeczką mąki, dodać do tego 2 łyżki utartego chrzanu wlać do rondelka i zagotować. Gdy zgęstnieje polać sosem mięso lub wydać w sosjerce. W braku korzenia chrzanu, używa się chrzan kupny, zaprawiony octem.

MAKARON ZAPIEKANY Z OSTRYGAMI

Pół paczki makaronu, 3 łyżki masła, 2 tuziny średniej wielkości ostryg, 2 łyżki bułki tartej, 1 jajo, sól i pieprz.

Ugotować makaron i przelać zimną wodą. Rynkę ogniotrwałą wysmarować tłuszczem, nałożyć na dno warstwę makaronu, na to warstwę osączonych z sosu ostryg, ostrygi posolić, nałożyć na nie kilka grudek masła i znów nakryć makaronem, aż do zużycia wszystkiego, zostawiając makaron jako wierzchnią warstwę.

Rozbić jajko i dodać doń bułkę tartą i zalać tym makaronem po wierzchu. Wstawić do umiarkowanego pieca (o 375 stop.) na pół godziny.

OSTRYGI Z GRZYBAMI

Pół kwarty ostryg, ½ funta pieczarek, 1 łyżka masła, 1½ łyżki mąki, 2 jaja, pół filiżanki śmietanki słodkiej, pół filiżanki wina kuchennego sherry, soli i pieprzu do smaku.

Obrać pieczarki i pokrajawszy w cienkie plasterki, zalać je do pokrycia wrzącą wodą, posolić i gotować przez pół godziny. Ostrygi zagotować we własnym sosie, tyle tylko by się brzegi zagięły. Grzyby i ostrygi odcedzić na sitku, zachowując sos obydwu. Masło rozetrzeć z mąką i włożyć do górnej części podwójnego rondelka, zalać obydwoma płynami (z ostryg i grzybków), rozprowadzić i trzymać na wrzącej wodzie aż się

sos zagotuje, posolić i popieprzyć do smaku. Żółtka dobrze rozetrzeć i rozmieszać z sosem trzymanym na gorącej wodzie bez ognia, by się żółtka nie zważyły. Gdy sos dostatecznie zgęstnieje, dodać ostrygi i grzybki, wlać wino i wydać do stołu na grzankach lub w muszelkach z kruchego ciasta.

Uwaga. Można nie dodawać wina sherry, jeśli zamiast słodkiej śmietanki użyjemy kwaśnej śmietany.

KRUCHE CIASTKA Z KONFITURAMI

Ćwierć funta mąki, 3 uncje masła, 2 uncje cukru, 1 ugotowane na twardo żółtko, konfitury do napełniania ciastek.

Zarobić kruche ciasto z masła, mąki, cukru i żółtka przetartego przez sito, po czym wstawić na pół godziny do lodowni, by ciasto stężało. Następnie rozwałkować podsypując stolnicę mąką, wykrawać bardzo małą foremką (może być lampka od wina) placuszki, ułożyć na blasze i upiec na złoty kolor. Po upieczeniu i ostudzeniu, posmarować jakąś galaretką owocową jeden krążek i przyłożyć drugim Nadaje się do tego galaretka z porzeczek lub konfitura z róży.

KARTOFLE ZAPIEKANE Z JAJKAMI

2 funty kartofli ugotować w łupinach, następnie obrać i pokrajać w plasterki, posypać siekaną pietruszką i skropić paroma łyżkami roztopionego masła. Ugotowane na twardo 4 jaja pokrajać w plasterki. Rynkę ogniotrwałą wysmarować tłuszczem i nakładać w nią warstwami kartofle i jaja, soląc po wierzchu. Warstwa wierzchnia ma być z kartofli. Zalać, filiżanką kwaśnej smietany i wstawić do pieca na 20 do 30 minut. Wydać na stół w tym samym naczyniu.

CHLEB GRAHAMA

Mąki pszennej razowej (whole wheat flour) 5 funtów, mleka słodkiego 1½ kwarty, 3 kostki drożdży, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka czarnuszki (nigella, jak kto lubi).

Rozpuścić drożdże w ciepłym mleku, wsypać połowę mąki, wymieszać łyżką i zostawić na pół godziny by rozczyn podrósł. Następnie wsypać sól, czarnuszkę i resztę mąki, wyrobić dobrze (ciasto powinno być dość gęste) i zostawić żeby powtórnie podrosło. Potem wyrobić podłużne bochenki, włożyć do foremek i zostawić do wyrośnięcia. Gdy podrosną posmarować jajkiem i wstawić do pieca na 50 minut lub na godzinę.

ŚLEDZIE FASZEROWANE

2 śledzie, 1 mała cebula, 1 jajo, trochę bułki tartej. Do smażenia: 1 jajo, bułka tarta i masło.

Śledzie należycie wymoczyć i oczyścić, nie wyjmując ości grzbietowej ani nie zdejmując skóry. Mleczka usiekać na stolniczce wraz z cebulką. Przełożyć do miski, dodać jedno jajko, i tyle tartej bułki by zarobić nie zbyt gęsty farsz. Tym farszem nadziewać brzuszki śledzi, spiąć otwór wykałaczką, otarzać w mącę, maczać w rozbitym jajku i obsypać tartą bułką. Smażyć w maśle na złoty kolor, a po ułożeniu na półmisku obłożyć ćwiartkami cytryny. Do tych śledzi podaje się tłuczone kartofle.

ŚLEDZIE Z JABŁKAMI W ŚMIETANIE

Wyborowe, tłuste śledzie moczyć kilka godzin w mleku, osączyć, wytrzeć do sucha i oprawić, wyjmując wszystkie ości. Pokrajać w ukośne kawałki i ułożyć na talerzu. Jedną cukrową cebulę (spanish) pokrajać drobno, posypać nią śledzie. Następnie obrać z łupiny winne, duże jabłko, wydrążyć środek, następnie pokrajać w cienkie plasterki, te plasterki zaś na bardzo wąskie paseczki i wymieszać z młodą, kwaśną śmietaną. Sosem tym polać śledzie i natychmiast wydać, aby śmietana nie podeszła wodą.

ROLMOPSY

Doborowe śledzie wymoczyć w wodzie przez kilkanaście godzin, następnie osuszyć ściereczką. Ściągnąć skórę, poobcinać główki i ogonki i wyjąć kość grzbietową. Przepołowione śledzie posypać ziarnkami gorczycy (mustard seed), położyć parę plasterków cebuli, zwinąć w rulonik, nadziać na drewienka. Tak przyrządzone śledzie nałożyć do słoja i zalać przygotowanym octem z korzeniami, przekładając bobkowymi liśćmi i angielskim pieprzem (allspice).

ZAWIJANIEC Z ORZECHAMI

Ciasto: 1 kostka drożdży, 1 filiżanka mleka, 4 filiżanki mąki, 1 łyżka cukru, 1 łyżka soli, 1 filiżanka masła, 3 żółtka.

Nadzienie: piana z trzech białek, 1 filiżanka cukru, 1 łyżeczka cynamonu, pół filiżanki siekanych orzechów włoskich.

Drożdże rozpuścić w mleku. Przesianą mąkę odmierzyć i powtórnie przesiać z cukrem i solą, po czym wkroić do mąki zimny tłuszcz i przy pomocy noża lub widelca mieszać go z mąką aż się tłuszcz przerobi w małe grudki wielkości grochu.

Teraz dodać do mąki rozpuszczone drożdże, lekko rozbite żółtka i wyrabiać. Ciasto ma być dosyć gęstę. Po wyrobieniu włożyć do wysmarowanej tłuszczem miski i wstawić do lodowni na całą noc. Nazajutrz, podzielić ciasto na trzy części. Każdy kawałek ciasta rozwałkować na stolnicy, nadając mu kształt trójkątu, o grubości ćwierć cala. Ubić niezbyt sztywną pianę z białek i jedną trzecią piany posmarować ciasto i posypać na to jedną trzecią część orzechów wymieszanych z cukrem i cynamonem.

Zwinąć ciasto w rulon i ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze nadając mu kształt litery S. Postąpić tak samo z pozostałym ciastem. Posmarować zawijańce z wierzchu masłem i postawić w ciepłym miejscu na godzinę do wyrośnięcia. Wstawić do pieca o 3235 stopniach Fah. i piec pół godziny. Zawijańce te podaje się na proszonym podwieczorku do kawy lub herbaty.

Suflet z Ryżu

2 filiżanki ugotowanego ryżu
1 mała utarta cebula
1 filiżanka zielonej usiekanej pietruszki lub tyleż zielonego, młodeko koperku
½ łyżeczki soli i tyle soli selerowej
1 filiżanka tartego sera
2 jaja
2 filiżanki mleka.

Ubić jaja, dodać mleko i domieszać wyżej podane dodatki, biorąc tylko połowę sera. Po wymieszaniu, nałożyć do foremki, z wierzchu posypać resztą pozostałego sera i wstawiwszy do naczynia z woda, piec w piecu o 350 stopniach temperatury przez 50 minut.

Próbować nożem, gdy masa ścięta tak jak "custard," potrawa jest gotowa.

Uzupełnia się powyższe danie sałatką żelatynową lub z surowych jarzyn.

Paj z Czarnych Jagód

Trzymać w zimnie ciasto na dwa 9-cal. paje.

1 kwarta czarnych jagód
⅔ filiżanki cukru
6 łyżek mąki
2 łyżki soku cytrynowego
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżka masła

Jagody opłukać i osączyć, wymieszać z cukrem, mąką i cynamonem, zostawić je na uboczu i rozwałkować ciasto na paje. Foremki wyłożyć ciastem, nałożyć na nie jagody, rzucić na nie kilka grudek masła i skropić cytrynowym sokiem. Boki ciasta zwilżyć wodą, nałożyć wierzch ciasta i obcisnąć palcami brzegi. W wierzchnim cieście zrobić kilka nacięć nożem, by para uchodziła. Wstawić do pieca o temperaturze 375 stopni i piec 45 minut. Podać na stół gorący lub zimny.

Ciasteczka

2 filiżanki brązowego cukru
Po pół filiżanki masła i smalcu
3 jaja
3 filiżanki mąki
po jednej łyżeczce proszku do pieczenia i soli
1 łyżeczka sody rozpuszczonej w 2 łyżkach wody
1 łyżeczka ekstraktu klonowego
½ łyżeczki gałki muszkatułowej
1 filiżanka krajanych orzechów włoskich

Obydwa tłuszcze utrzeć z cukrem, dodać rozbite jaja, mąkę przesianą z proszkami i rozpuszczoną sodę z zapachem klonowym. Na ostatku dodać orzechy, wyrobić i łyżeczką nakładać małe kupki ciasta na wysmarowanej tłuszczem blasze. Wstawić do pica o 350 stopniach, na 8 do 10 minut.

Sałatka Żelatynowa

2 torebki żelatyny wiśniowej
1 puszka 14-unc. kruszonego ananasu z sokiem
2 filiżanki ugotowanego i osłodzonego rubarbaru.

Ugotować rubarb zwyczajnie jak na deser. Ananas osączyć a do pozostałego soku dodać tyle wody, by otrzymać 2 filiżanki płynu. Płyn ten zagotować i rozpuścić w nim żelatynę. Do ścinającej się żelatyny dodać ananas i rubarb, wymieszać i nałożywszy w foremkę, wstawić do lodowni do zastudzenia. Po wyjęciu krajać w kwadraciki i ułożywszy na listku sałaty, przybrać łyżeczką majonezu.

Sałatkę tę podaje się do pieczonej i na zimno podanej kury lub indyka.

PAJ Z ORZECHÓW "PECAN"

3 jajka, ½ filiżanki cukru białego lub brązowego, 4 łyżki rozpuszczonego masła, 1 filiżanka białego syropu z kukurydzy, 1 łyżeczka wanilii, ⅛ łyżeczki soli, 1 filiżanka orzechów "Pecans". Ciasto na paj.

Ubić jajka z cukrem. Dodać w kolejnym porządku dodatki. Ułożyć ciasto na paj. Wlać przygotowaną masę, włożyć do pieca na pół godziny.

NIEGOTOWANA PRZYSTAWKA JARZYNOWA

Pięć dużych marchwi, 2 duże główki kapusty, 7 zielonych pieprzów 7 czerwonych pieprzów, 1 wiązanka seleru, 8 cebul średnich, pół filiżanki soli.

Wszystkie wyżej podane jarzyny wymyć dokładnie i zemleć na maszynce, następnie posypać solą i pozostawić na 3 godziny, poczem sok z nich odcedzić.

Zmieszać razem 1½ pajnta octu z 2½ pajntami cukru, 1 łyżką ziarenek seleru, 1 łyżka ziarenek białej gorczycy (mustard seed), poczem nakładać do słoików.

Jest to dobry dodatek do mięs, podawany na piknikach i większych przyjęciach. Przygotowuje się go na krótko przed użyciem, gdyż długo nie da się przetrzymać.

KONSERWA ZUPY POMIDOROWEJ

1 pek pomidorów, 12 małych cebul, 2 wiązki seleru.

Obmyć dokładnie i pokrajać pomidory, seler i cebulę, zalać wodą i gotować. Gdy jarzyny zupełnie zmiękną przetrzeć je przez durszlak i dodać:

1 filiżankę mąki roztartej z 1 filiżanką masła, pół filiżanką cukru, ⅓ filiżanki soli. Rozprowadzić to przetartym płynem, wlać do reszty zupy i gotować jeszcze przez 20 minut. Wrzącą zupę nalewać w wyparzone słoje i natychmiast szczelnie zamykać. Z tej ilości powinno być około osiem pół-kwartowych słoików zupy.

ZAPRAWA Z ZIELONYCH POMIDORÓW I CEBULI

Cztery funty zielonych pomidorów, 2 funty cebuli, 2 filiżanki brązowego cukru, 4 do 6 łyżek mieszanych korzeni i ocet.

Pokrajać w plasterki pomidory i cebulę. Układać je warstwami w misce i posypywać obficie solą, poczem nakryć i

przyłożyć ciężarkiem, zostawiając tak na noc.

Nazajutrz sok odcedzić, przełożyć masę do rondla i zalać octem winnym do pokrycia. Dodać cukier i korzenie. Zagotować masę raz i niech się gotuje przez pół godziny, potem odstawiać a po ostygnięciu nakładać do słojów i zakręcać pokrywki.

KONSERWOWANA ZUPA JARZYNOWA

Trzy kwarty pomidorów pokrajanych w plasterki, 2 kwarty marchewki, 2 zielone pieprze, 2 papryki (red pepper), 12 średniej wielkości cebul, 1 średniej wielkości główka kapusty, pół filiżanki soli, 1 łyżeczka ziarenek seleru, 1 łyżeczka pieprzu, 1 łyżeczka soli selerowej (selery salt).

Wszystkie wymienione wyżej jarzyny mają być należycie oczyszczone, i pokrajane, gdyż dopiero po pokrajaniu można je mierzyć, by otrzymać właściwą proporcję. Czerwoną paprykę można wykluczyć o ile się tego nie lubi.

Pokrajane jarzyny zalać kwartą wrzącej wody i postawić do gotowania, dodając wody w miarę potrzeby. Gotować przez jedną godzinę, poczem odrazu nakładać do wyparzonych słojów i zakręcać pokrywki. Dalsze gotowanie w słojach nie jest potrzebne.

Z podanej wyżej ilości materiału powinno być siedem kwart zupy, bardzo oczywiście zgęszczony, którą przy podaniu rozprawadza się rosołem na kościach lub wodą.

KONFITURA Z BRZOSKWIŃ I POMARAŃCZ

Obrać ze skórki 12 dużych, zdrowych brzoskwiń. 4 pomarańcze obrać z łupiny, usuwając białą tkankę i pestki, po czym obydwa owoce przepuścić przez maszynkę (food grinder), następnie odmierzyć miazgę owocową i dodać taką samą ilość cukru.

Wymieszać dobrze w obszernym rondlu miazgę z cukrem i postawiwszy na ogniu gotować przez 20 minut od chwili zawrzenia. Mieszać często by się masa nie przypaliła. Nalewać do sterylizowanych szklanek i parafinować.

MARYNOWANE CEBULKI

Do tej marynaty bierze się drobne, białe cebulki, o nazwie "pearl onion".

4 kwarty cebulek, 1 filiżanka soli, 2 kwarty octu, 2 filiżanki cukru, ćwierć łyżeczki korzeni mieszanych (pikle spices), 1 ząbek czosnku.

Zalać cebulki wrzącą wodą do pokrycia i potrzymać 2 minuty, następnie odcedzić, zalać zimną wodą i obierać z łupinki. Obrane cebule nasolić i zalawszy zimną wodą do pokrycia, zostawić przez noc.

Ocet zagotować z cukrem i korzeniami związanymi w szmatce. Mieć w pogotowiu 16 półkwartowych, wyparzonych słoików i do każdego wrzucić obrany z łupinki ząbek czosnku. Z zagotowanego z cukrem octu wyjąć korzenie i wrzucić cebulki, zagotować i od razu nakładać do słoików do pełna i pieczętować.

SOS ŚLIWKOWY

Nie tylko z pomidorów robi się ogólnie lubiany sos "ketchup". Można go również zrobić ze śliwek, według następującego przepisu:

5 funtów śliwek zważonych po wyjęciu z nich pestek, 3 funty cukru, pół kwarty octu, 1 łyżka pieprzu (black pepper), 1 łyżka pieprzu angielskiego (allspice), po jednej łyżce stołowej goździków (cloves), cynamonu i soli.

Śliwki przełożyć do rondla i wymieszać z miałkimi korzeniami, zalać octem i gotować silnie przez 20 minut. Rozgotowaną masę przecedzić, nalewać do wyparzonych słoików i pieczętować.

ZAPRAWA CHOW-CHOW

1 tuzin zielonych pomidorów, ½ tuzina średnich cebul, 2 średnie główki kapusty, ½ tuzina dużych marchwi, ½ tuzina strąków czerwonej słodkiej papryki "mangoes", 1 duża wiązanka seleru, 1 uncja gorczycy w ziarnach, 1 uncja ziaren seleru, ½ funta brunatnego cukru, 1 uncja "turmeric" w proszku, sól i ocet.

Obmyć i posiekać pomidory, cebule, kapustę, paprykę i seler, wymieszać razem, posypać z lekka po wierzchu solą i zostawić na noc.

Nazajutrz wycisnąć z jarzyn sok, jarzyny przełożyć do rondla, dodać ziarna gorczycy i seleru, brunatny cukier i turmeric, zalać octem do pokrycia i gotować wolno przez pół godziny. Po zdjęciu z ognia, gorącą masę nakładać do sterylizowanych słoików i pieczętować.

CHILI SAUCE

12 dojrzałych pomidorów, 4 czerwone pieprze, 6 dużych cebul, ⅔ filiżanki brązowego cukru, 2 łyżeczki mielonych goździków, 1 łyżka soli, pół łyżeczki gałki muszkatułowej (nutmeg), 2½ filiżanki octu, 2 łyżeczki pieprzu angielskiego (allspice), 2 łyżeczki cynamonu.

Pomidory sparzyć i obciągnąć ze skórki, następnie pokrajać. Pieprz i cebulę drobno usiekać. Ocet, cukier i korzenie włożyć do rondla, dodać przygotowane jarzyny i gotować na wolnym ogniu przez 2½ do 3 godzin, po czym nakładać do sterylizowanych słojów i od razu zamykać.

FASOLKA PO SZWAJCARSKU

2 funty fasolki, młodej szparagowej opłukać, przyciąć końce i drobno poszatkować, 3 młode słodkie cebule także cienko pokrajać i wrzucić na patelnię z dwoma łyżkami masła. Gdy cebula nieco zmięknie, dodać 6 świeżych pomidorów trochę wody, soli do smaku i trochę cukru. Gdy się nieco podgotuje, dodać przygotowaną fasolę, i podlawszy wodą nakryć szczelnie pokrywką i gotować w dalszym ciągu. Trzeba uważać, by fasolka nie przywarła do dna. W czasie duszenia wkładamy

nieco zielonej pietruszki, a na wydaniu posypać siekaną pietruszką zieloną.

MIODOWNIK

Pół funta miodu i pół funta cukru włożyć do rondla i postawiwszy na ogniu dobrze rozgrzać mieszając. Zdjąć z ognia, ostudzić, wbić 2 jaja, dodać pół funta żytniej mąki, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia rozpuszczonego w kieliszku rumu, dodać taki sam kieliszek wody, 1 łyżeczkę cynamonu, ćwierć łyżeczki mielonych goździków, po pół szklanki grubo krajanych orzechów włoskich i kandyżowanej skórki pomarańczowej.

Wymieszać wszystko dobrze i wlać do wysmarowanej tłuszczem i osypanej mąką formy. Wstawić do umiarkowanego pieca na godzinę.

PIERNICZKI

Szklankę miodu szklankę cukru, 1¼ funta mąki, 1 równa łyżeczka proszku do pieczenia, 2 spore łyżki masła, 1 łyżeczka miałkiego cynamonu, ¼ łyżeczki goździków (cloves), 2 całe jaja, kieliszek rumu.

Przesiać do miski mąkę z korzeniami i proszkiem, jaja lekko rozbić z rumem i zarobić ciasto, następnie przenieść je na stolnicę i dalej wyrabiać, a wreszcie niezbyt cienko wywałkować. Wykrawać foremką. pierniczki, smarować jajem i piec na blasze wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką, aż do nabrania rumianego koloru.

POWIDŁA ZE ŚLIWEK.

Powidła śliwkowe robi się w ostatnich dniach września lub w pierwszych października, gdy owoce są nie tylko dojrzałe, ale zupełnie przestałe, wtedy bowiem mają już bardzo wiele słodyczy. Powidła smażyć można z każdego gatunku śliwek, najlepsze są jednak z prawdziwych węgierek i tych nie trzeba przecierać.

Śliwki przeznaczone na powidła należy przebrać, odrzucając pestki, włożyć do naczynia odpowiedniej wielkości i smażyć na wolnym ogniu, mieszając dużą drewnianą łyżką dobrze ode dna. Śliwki w pół godziny puszczą tyle soku, że staną się jedną rzadką, jasną masą, którą trzeba tak długo gotować przy ciągłym mieszaniu, aż zmienią kolor na ciemny, co nastąpi w pięć do sześciu godzin, chociaż jeszcze będą dość razdkie, gdyż dopiero po przesmażeniu powtórnym, na drugi dzień, gęstnieją. Przecierać powidła należy mniej więcej w połowie smażenia. Mieć przygotowane gęste sito i przez nie przecierać tak, aby na sicie nic nie zostawało. Przetarte powidła włożyć napowrót do rondla i jeśli kwaśne, dodać cukru. Smażyć powidła należy tak długo, póki kawałami z łyżki nie spadają.

BUŁECZKI NA PROSZKU

2 jaja, 2 łyżki cukru, pół łyżeczki soli, 1 filiżanka mleka, 2 filiżanki mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżki roztopionego masła.

Żółtka ubić dokładnie, dodając do nich cukier, sól i połowę mleka. Po rozmieszaniu dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i wyrobić łyżką na gładkie ciasto, następnie dodać masło i resztę mleka i powtórnie wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, wyrobić z ciastem ostrożnie. Gotowe ciasto nakładać łyżką na rozgrzaną grubą patelnię (griddle), po zrumienieniu odwracać i gorące "muffins" podawać do herbaty na proszony podwieczorek.

GULASZ WIEDEŃSKI

Funt mięsa, 2 łyżki tłuszczu, 2 duże cebule, skąpa łyżka mąki, ćwierć filiżanki śmietany, soli, pieprzu i korzeni do smaku.

Wołowinę pokrajać w dwucalową kostkę i rzucić na gorący tłuszcz. Gdy się obsmaży ze wszystkich stron, opruszyć zlekka mąką, dodać pokrajaną cebulę, posolić, dodać kilka ziarnek pieprzu angielskiego (allspice) i zwykłego, opruszyć słodką czerwoną papryką i zalać do pokrycia gorącą wodą lub rosołem i nakrywszy szczelnie pokrywą, dusić na bardzo wolnym ogniu przez 1½ godziny. Na ostatku zalać śmietaną, zagotować i wydać z tłuczonymi ziemniakami.

PUDING Z ZIEMNIAKÓW

Cukru ½ filiżanki, masła ½ filiżanki, 3 średniej wielkości ugotowane zimne ziemniaki, 3 jaja, 1 kwarta mleka, ćwierć łyżeczki soli, ćwierć łyżeczki gałki muszkatułowej, ćwierć filiżanki wina kuchennego sherry.

Utrzeć masło z cukrem na pianę, do masy dodać utłuczone ziemniaki i ubite jaja i dobrze rozmieszać. Następnie wlać mleko, wino i zapachy, wymieszać dobrze i wlać do szklanej wysmarowanej masłem rynki. Wstawić do umiarkowanego pieca do zrumienienia. Wydać do stołu z sosem pienistym, jaki robi się w następujący sposób:

1 filiżanka brunatnego cukru, 2 łyżki wody, 1 łyżka masła, 1 jajo, ½ filiżauki wina sherry.

Włożyć do rondelka cukier, wodę i masło, postawić na ogniu aż rozpuszczona masa dojdzie do punktu wrzenia. W miseczce rozbić trzepaczką jajo, wlewać na nie powoli roztopioną masę ciągle ubijając, wreszcie dodać wina i ubijać w dalszym ciągu, aż się sos spieni. Podaje się ten sos do wszelkich gorących pudingów.

CIASTO KAWOWE

Masła pół filiżanki, cukru brunatnego 1 filiżanki, 2 jaja, 1 filiżanka mocnej kawy, 1 łyżeczka sody do pieczenia, 1 filiżanka melasy, 4½ filiżanki mąki, pół łyżeczki cynamonu, ćwierć łyżeczki tłuczonych goździków i ćwierć łyżeczki soli.

Utrzeć na pianę masło z cukrem, dodać dobrze ubite jaja i ostudzoną kawę. Sodę rozpuścić w melasie i rozmieszać z poprzednią masą, następnie dodać mąkę przesianą z wszystkimi dodatkami. Dobrze ciasto wyrobić i nałożyć do dwóch wysmarowanych masłem foremek głębokich. Piec w piecu o 350 stopni przez 3 kwadranse. To ciasto trzyma się długo w świeżości.

SMACZNE CIASTKA

Masła pół filiżanki, 1 filiżanka cukru, 1 jajo, 2 filiżanki

mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli, 3 łyżki śmietanki, 1 łyżeczka ekstraktu wanilii.

Utrzeć masło z cukrem, dodać jajo dobrze rozbite, wsypać mąkę przesianą z proszkiem i dodać resztę składników, wyrobić i na stolnicy cienko rozwałkować. Wykrawać foremką i kłaść na wysmarowaną tłuszczem blachę. Piec w gorącym piecu do zrumienienia, uważając by się nie przypaliły.

ZUPA SELEROWA

Wszystkie pozostałe kości lub podróbki z drobiu należy wygotować i użyć do zup rosół który jakkolwiek nie jest esencjonalny, to przecież doda lepszego smaku zupom jarzynowym.

Kilka łodyg seleru oczyścić dokładnie, zdjąć włókna i pokrajawszy w kostkę, zalać wodą i gotować na wolnym ogniu, dodając dla smaku małą cebulę i marchewkę. Gdy jarzyny zupełnie miękkie, przefasować je przez sitko, rozprowadzić wywarem w którym się gotowały i rosołem z kości i posoliwszy do smaku jeszcze raz zagotować.

Można zupę selerową podbić kwaśną śmietaną, której około pół filiżanki rozciera się z łyżeczką mąki, uważając by nie było grudek i zalewa na wrzącą zupę. Ugotowany na sypko ryż nakłada się na głębokie talerze i na to nalewa zupę selerową.

UWAGA: w ten sam sposób przyrządza się zupę kalafiorową.

ZUPA Z SERA

4 filiżanki mleka, 1 żółtko, 1 filiżanka tartego sera, pół łyżeczki soli.

W podwójnym naczyniu na parze zagrzać mleko rozbite z żółtkiem. Gdy mleko ciepłe, dodać utarty ser i mieszając trzymać na parze, aż się ser rozpuści. Wydać do stołu zupę bardzo gorącą, podając do niej grzanki z białego chleba.

ZUPA SZWAJCARSKA

4 filiżanki rosołu z wołowiny, 2 filiżanki mleka, 2 żółtka, 1 łyżka mąki, soli do smaku.

Do podwójnego rondelka wlać mleko i rosół i trzymać na parze przez 5 minut. W odrobinie zimnej wody rozmieszać mąkę i tym zalać zupę, mieszając aż do zgęstnienia, wreszcie dodać dokładnie rozbite żółtko. Potrzymać jeszcze kilka minut na parze, mieszając stale i zdjąć z ognia aby się żółtko nie zważyło. Podawać zupę bardzo gorącą z grzankami.

KREM TRUSKAWKOWY

2 filiżanki rzadkiej śmietanki, 4 jaja, ćwierć filiżanki cukru, 1 łyżka wanili, 1 filiżanka pokruszonych truskawek, 2 łyżki cukru-pudru.

Wlać śmietankę do podwójnego naczynia i trzymając na parze doprowadzić do wrzenia. Ubić jaja z cukrem dodając szczyptę soli i wanilię i zalać na gorącą śmietankę, zdjąwszy wpierw rondelek z ognia. Postawić rondelek z powrotem na płomieniu i ubijać masę trzepaczką przez 5 minut, następnie przelać do szklanej salaterki deserowej i postawić do ostudzenia.

Oczyszczone truskawki lekko pognieść, posypać 2 łyżkami cukru-pudru i ułożyć na wierzchu ostudzonego kremu. Wstawić do lodowni do zupełnego oziębienia przed wydaniem.

W miejsce truskawek można użyć do powyższego przepisu świeże maliny.

KREM KAWOWY

Osoby lubiące kawę, nie pogardzą kremem kawowym, zrobionym według poniższego przepisu:

2 łyżki żelatyny (bez zapachu), 1½ filiżanki wody, 2 filiżanki mocnej kawy świeżo zaparzonej i ¼ filiżanki cukru. Bita śmietanka.

Namoczyć żelatynę w pół filiżance zimnej wody. Resztę wody, kawę i cukier włożyć do rondelka i zagotować. Zdjąć z ognia, dodać rozmiękłą żelatynę i przelać do formy. Po ostygnięciu wstawić do lodowni. Wydając do stołu przybrać nieskąpo bitą śmietanką.

SZPARAGI ZAPIEKANE

Pęczek szparagów opłukać w wodzie i zdjąć z nich włókna. Odkrajać twarde trzony i odrzucić. Szparagi związane w pęczek białą nitką lub też luźno włożone do obszernej i płytkiej rynki, zalać wrzątkiem, osolić i gotować krótko, gdyż łatwo się rozgotowują. Przygotować zaprażkę z masła i mąki rozprowadzić wodą w której szparagi się gotowały. Niezupełnie ugotowane szparagi ułożyć zręcznie w ogniotrwałej rynce, zalać przyrządzonym sosem i posypawszy z wierzchu tartym serem, wstawić do gorącego pieca, do zrumienienia po wierzchu. Wydać na stół w tym samym naczyniu.

SELERY GOTOWANE

Dowolną ilość łodyg selerowych wymyć w wodzie, używając szczoteczki do usunięcia cząstek ziemi, obciągnąwszy z włókien, odrzucić liście, łodygi zaś pokrajać w kostkę i zalawszy rosołem na kościach, dusić pod pokrywką przez pół godziny. Na ukończeniu rozetrzeć trochę mąki w pół filiżance śmietanki, zalać selery i zagotować.

Łodygi selerów można również przyrządzić jak szparagi. Kraje się je na długie kawałki, gotuje w bardzo małej ilości wody i wydaje polane masłem z przyrumienioną bułeczką.

Płyn pozostały z gotowania selerów zachowuje się do zup.

BUCHTY DO HERBATY

Niedrogie a smaczne buchty drożdżowe można zrobić nieomal że "na poczekaniu", według niżej podanego przepisu:

1 kawałek drożdży, 2 łyżki cukru, pół filiżanki mleka, 2 łyżki tłuszczu, 2 filiżanki mąki, pół łyżeczki soli.

Podgrzać mleko, aby było letnie, dodać doń cukier i rozmieszać drożdże. Do miski przesiać pół filiżanki mąki i wlać do niej drożdże, dobrze wyrabiając. Następnie dodać roztopiony tłuszcz i resztę czyli 1½ filiżanki mąki, i dobrze wyrabiać przez kilkanaście minut. Wyło-

żyć ciasto na stolnicę, wywałkować na pół cala grubości, po czym wykrawać kółeczkiem krążki i układać je na dobrze wysmarowanej tłuszczem blasze. Postawić w ciepłym miejscu, nakryć z wierzchu czystą ściereczką, a gdy podrosną w dwójnasób, wstawić do gorącego pieca (450 Fah.). Po kwadransie powinny być gotowe.

ĆWIBAK

Zważyć 5 całych jaj i tyle ile zaważą wziąć cukru, i tyleż mąki. Żółtka z cukrem ubić do białości, wsypać mąkę, dodać 1 filiżankę pokrajanych w paski nieparzonych migdałów, filiżankę rodzynków i wszystko dobrze wymieszać. Na ostatku dodać pianę ubitą z białek, lekko wymieszać i wstawić do umiarkowanego pieca na pół godziny. Nie poruszać aż się upiecze, bo będzie zakalec. Po wyjęciu i ostudzeniu pokrajać na kawałki ukośne i obsuszyć w letnim piecu.

PIERNICZKI DROBNE

2 całe jaja utrzeć do białości z 1 szklanką cukru, wsypać po ćwierć łyżeczki korzeni: cynamonu, goździków, gałki muszkatułowej, oraz łyżeczkę sody do pieczenia rozpuszczonej w kieliszku letniej wody. Wlać szklankę zrumienionego miodu, wreszcie wsypać 3 szklanki mąki pszennej lub żytniej.

Wyrobić ciasto i formować okrągłe gałeczki, albo też wyrzucić ciasto na stolnicę, podsypać mąką i wgnieść tyle mąki, by ciasto dało się wywałkować, po czym wykrawać zeń placuszki, używając różnych foremek. Pierniki te można lukrować różnymi lukrami, białym, różowym, czekoladowym.

WOŁOWINA Z MAKARONEM

1½ funta mielonej wołowiny (kto lubi może dodać połowę wieprzowiny), 2 gałązki drobno usiekanego seleru, duża cebula pokrajana drobno, 2 łyżki tłuszczu, 2 filiżanki makaronu, ugotowanego, soli i pieprzu do smaku, pół puszki pomidorów.

Na rozgrzany na patelni tłuszcz wrzucić cebulę i zlekka zrumienić, następnie dodać mięso. Mieszać często, by się nie przypaliło, a tylko zrumieniło zlekka. Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i przelać zimną wodą. Rynkę ogniotrwałą wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, ułożyć warstwę makaronu, na to warstwę mięsa, które z wierzchu posypuje się pokrajaną cebulą i selerem, następnie znowu makaron, aż do zużycia wszystkiego. Wierzchnia warstwa ma być z makaronu. Pół puszki pomidorów przetrzeć przez sito i polać tym z wierzchu makaron. Wstawić do pieca na pół godziny i podać z tym samym naczyniem na stół.

CZARNINA

Wybrać ładną żywą kaczkę pięcio lub sześcio-funtową. Przed zabiciem kaczki, przygotować pół filiżanki octu zimnego, do którego ma ściekać krew po przecięciu karku. Krew z octem stale należy mieszać, aby nie zgęstniała.

Następnie kaczkę oskubać z piór, a resztę opalić nad ogniem. Potem kaczkę wymyć w zimnej wodzie wypatroszyć dobrze opłukać, pokrajać na kawałki, albo pozostawić całą osolić i włożyć do chłodnego miejsca, aż będzie potrzebna do gotowania.

Przed gotowaniem kaczkę dobrze opłukać z soli. Po umieszczeniu jej w rondlu, zalać wodą. Gdy kaczka zacznie się gotować, należy zebrać wszelkie szumowiny, ażeby został czysty rosół.

Wziąć całą cebulę obrać i dodać do wrzącego rondla. Dodać też kilka suszonych śliwek, gruszek i jabłek, 3 lub 4 liście bobkowe, oraz kilka całych ziarnek pieprzu. Wszystko gotować na wolnym ogniu aż mięso kaczki będzie miekkie.

Wsypać ćwierć filiżanki cukru, gotować kilka minut i potem wlać krew z octem, stale mieszając, by krew nie zważyła się podczas następnych 5-10 minut gotowania.

Gdy czarnina gotowa, trzeba wlać dobrą szklankę wina shery i podać do stołu. Do tej czarniny nie potrzeba mąki. Będzi 8 porcyj.

TORT LWOWSKI

½ funta masła,
½ funta cukru,
2 żółtka,
2 całe jaja,
skórka cytrynowa
½ funta parzonych migdałów,
3 uncje mąki,
piana z 2 białek.

Trzeć masło z cukrem dodając po jednemu 2 żółtka, następnie wsypać migdały zmielone na maszynce, wreszcie dodać mąkę, naprzemian z pianą. Wymieszać ostrożnie i piec w trzech tortownicach, wysmarowanych tłuszczem i wysypanych bułeczką. Piec przy 350 F., 25-30 cinut, a po ostygnięciu przełożyć konfiturą z wierzchu zaś polukrować lukrem przezroczystym, na który bierze się cukier-puder i zarabia wodą na gęstą papkę, z dodatkiem soku z cytryny. Ogrzać w rondelku na ogniu i gorącym lukrem obciągnąć tort. Zamiast cytryny, można użyć do tego lukru rumu lub likieru.

KOTLETY Z RYBY

Jakąkolwiek rybę obrać z ości i mięso posiekać wraz z namoczoną w wodzie i wyciśniętą bułką dodać do tego usmażonej w maśle cebuli ,posolić, wbić jajko, dobrze wymieszać i wyrabiać duże kotleciki, obsypać je mąką i smażyć na maśle. Po zrumienieniu z obu stron wyłożyć na półmisek i polać masłem w którym się rumieniły, przybrać zieloną pietruszką i ćwiartkami cytryny.

Do kotletów z ryby podaje się marchewkę z groszkiem lub buraczki na kwaśno bez śmietany.

ZAPRAWA Z ZIELONYCH POMIDORÓW I KAPUSTY

4 kwarty zielonych pomidorów czyli od 24 do 28 sztuk, 4 kwarty uszatkowanej kapusty,

3 filiżanki drobno pokrajanej cebuli, 1 filiżanka siekanej słodkiej papryki czerwonej, ¼ łyżeczki soli, 1 łyżeczka miałkiego pieprzu angielskiego (allspice), 2 łyżeczki ziaren seleru, 2 łyżeczki ziaren gorczycy, 1 funt brunatnego cukru, 1 kwarta octu.

W obszernym naczyniu ułożyć warstwami pomidory i kapustę, przesypując solą każdą warstwę i pozostawić na noc. Nazajutrz odcedzić, następnie dodać wszystkie wyżej podane dodatki i zamieszawszy, postawić z rondlem na ogniu. Gotować 25 minut czyli tak długo, aż zostanie tylko tyle płynu by masa była w miarę wilgotna.

Nakładać do gorących wyparzonych słojów do wierzchu i od razu pieczętować. Z powyższej proporcji otrzyma się 4 kwarty konserwy.

RYŻ Z ANANASEM

Mleka 1½ filiżanki, 2 łyżki cukru, pół filiżanki ryżu, 1 łyżeczka czystej żelatyny (bez zapachu), 2 łyżki zimnej wody, 2 średnie ananasy rozpołowione 1 gruszka i 1 jabłko obrane i pokrajane w plasterki, pół filiżanki winogron bez pestek, pół filiżanki truskawek świeżych, 2 łyżki araku, 1 filiżanka bitej śmietanki.

Do rondelka wlać mleko dodać cukier i postawić na ogniu do zawrzenia, po czym dodać ryż i trzymać na ogniu przez około 10 minut, mieszając często, następnie wstawić w naczynie z gorącą wodą. Gtować na wodzie około 20 minut, przemieszać ze dwa razy.

W międzyczasie żelatynę rozmiękczyć w 2 łyżkach zimnej wody, dodać do ryżu i postawić ryż na uboczu do zupełnego ostudzenia.

Ananasy rozpołowić, wydobyć środkowy rdzeń, następnie wydrążyć wszystek miąższ, zostawiając skorupę półcalowej grubości. Miąższ pokrajać w kostkę, wymieszać z resztą pokrajanych w plasterki owoców i rumem, dodać ryż a na ostatku wymieszać z bitą śmietanką. Masę tę nałożyć do wydrążonych ananasów. Wstawić do lodowni.

Z tej ilości wyjdzie osiem dużych porcji smacznego deseru.

POWIDEŁKA ZE ŚLIWEK

Opłukać śliwki, wydobyć pestki, następnie przełożyć śliwki do dużego rondla i zalawszy wodą nieledwie do pokrycia, postawić na ogień. Gotować aż do miękkości, po czym odmierzyć miazgę i na każde 4 filiżanki miazgi dodać 2 filiżanki cukru. Po dodaniu cukru gotować w dalszym ciągu aż masa nabierze odpowiedniej gęstości, mieszając często by powidełka nie przywarły do dna. Nakładać w gorące wyparzone szklanki lub słoiki, natychmiast pieczętować.

MARMELADA Z BRZOSKWIŃ I POMARAŃCZY

24 duże brzoskwinie, 6 pomarańcz, sok z jednej cytryny.

Obrać z łupiń brzoskwinie i pomarańcze. Łupinę z trzech pomarańcz pokrajać bardzo drobno i zalawszy wodą gotować aż do miękkości, po czym przecedzić i przepuścić przez maszynkę. Obrane pomarańcze i brzoskwinie pokrajać drobno do dać sok z cytryny i na każdy funt przygotowanego materiału dodać trzy ćwierci funta cukru. Postawić w obszernym rondlu na ogniu i gotować aż do nabrania przejrzystości, co trwa od jednej do półtorej godziny. Masę nakładać do wyparzonych gorących szklanek i od razu pieczętować.

OGÓRKI W OCCIE

8 dużych ogórków, 4 filiżanki octu, 2 filiżanki cukru, 2 łyżki ziaren gorczycy, 1 łyżka mieszanych korzeni (mixed spice).

Ogórki obrać z łupiny, przekroić na pół usunąć ziarna i pokrajać w długie pasy, lekko posolić i pozostawić na 24 godziny, następnie odcedzić. Wymieszać ocet z cukrem, gorczycą i korzeniami, zalać nim ogórki w rondlu i postawiwszy na ogniu, gotować do miękkości. Nakładać w gorące, wyparzone słoje i od razu pieczętować.

OBERŻYNKA PO KREOLSKU

Jedna duża oberżynka (eggplant) 1½ łyżeczki soli, ⅓ filiżanki mąki, ½ filiżanki oliwy lub innego tłuszczu, 1 cebula pokrajana w pierścienie, 1 6-uncjowa puszka pasty pomidorowej, ⅔ filiżanki wody, 1 filiżanka parmezanu.

Obrać oberżynkę i pokrajać na ćwierć - calowe plasterki, posolić i otarzawszy w mące usmażyć w tłuszczu, następnie osączyć na bibule. W tym samym tłuszczu zrumienić cebulę, dodać pastę pomidorową i wodę, rozgrzać i posolić do smaku.

W półtorakwartowej rynce, ogniotrwałej ułożyć warstwę oberżynki, polać sosem pomidorowym, posypać tartym parmezanem, aż do zużycia wszystkiego materiału. Wstawić do wolnego pieca na 20 minut. Wyjdzie z tego 6 porcji.

POWIDEŁKA Z POMIDORÓW

4 kwarty rozgotowanych pomidorów, 7 filiżanek jasnego brązowego cukru, 1 łyżka miałkich goździków, 1 łyżka miałkiego cynamonu, 1 łyżeczka pieprzu angielskiego (allspice).

Wszystkie dodatki złożyć razem do obszernego rondla i gotować aż do gęstości. Nakładać w gorące, wyparzone słoje, zalewać stearyną i zakręcać mocno pokrywki.

POWIDEŁKA Z JABŁEK I POMIDORÓW

2 filiżanki przetartych jabłek, 4 filiżanki gęstej miazgi pomidorowej, sok z 1 cytryny, 4 filiżanki cukru.

Osobno rozgotować jabłka i pomidory. Do pomidorów nie potrzeba dodawać wody. Do jabłek dodać tylko tyle wody, aby się rozgotowały bez przypalenia. Po rozgotowaniu przetrzeć miazgę przez sito.

Wszystkie dodatki złożyć do rondla, postawić na ogień i mieszać dopóki cukier się nie rozpuści. Gotować szybko na silnym ogniu, aż masa stanie się gęsta i przejrzysta. Napełniać

nią wyparzone, gorące słoje i od razu pieczętować.

MARMELADA POMIDOROWA

Całych pomidorów odmierzyć 4 kwarty, 2 pomarańcze, 2 cytryny, cukier, ćwierć uncji miałkich goździków, ½ uncji cymonu w kawałku.

Obrać ze skórki pomidory i pokrajać je w plasterki. Pomarańcze i cytryny pokrajać (nie obierając ze skórki) bardzo cienko, następnie przekroić je na ćwierć. Połowę soku z pomidorów odcedzić resztę pomidorów zważyć, dodać taką samą wagę cukru, postawić na ogień i mieszać ,aż się cukier rozpuści.

Następnie dodać pomidory, cytryny i korzenie luźno związane w muślinowym woreczku. Postawić znowu na ogniu i szybko gotować, często mieszając. Gotować tak długo aż masa nabierze odpowiedniej gęstości i przejrzystości. Nakładać w gorące, wyparzone słoje i pieczętować.

KRUCHE CIASTECZKA

⅔ filiżanki masła, 1½ filiżanki cukru, 3 rozbite jaja, 2 łyżki śmietanki, 3½ filiżanki mąki, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, szczypta soli, łyżeczka wanilii.

Utrzeć masło z cukrem, mąkę przesiać z proszkiem i dodawać wraz z rozbitymi jajami do utartego masła. Wyrobiwszy masę dobrze, postawić ciasto na lód. Po wyjęciu, nabierać łyżeczką nieduże kawałki ciasta i układać na wysmarowanej tłuszczem blasze. Każdą kupkę ciasta spłaszczyć namączoną z lekka łopatką, posypać z wierzchu cukrem zmieszanym z cynamonem i wsunąć do umiarkowanego pieca na 8 minut.

ZUPA SZCZAWIOWA

Ugotować smak z 1 pietruszki, 2 marchwi, cebuli i kawałeczka selera. Szczaw przebrany i opłókany w kilku wodach udusić w maśle. Gdy smak gotów, rozprowadzić szczaw przecedzonym smakiem. Zaprawić szklanką śmietany kwaśnej, rozbitej z łyżką mąki i raz zagotować. Do tej zupy podaje się suche grzanki, a także ugotowane na twardo jaja, pokrajane w ćwiartki.

Grzanki robi się ze zwyczajnego białego chleba. Kilka kromek chleba kraje się w kostkę, wrzucić na blaszkę i wstawić do pieca. Gdy ładnie zżółkną, podawać do zupy. Takie same grzanki podaje się do różnych zup jarzynowych i owocowych.

ZUPA OWOCOWA

Pół funta jabłek, 1 funt gruszek i pół funta śliwek, zalać 2 kwartami wody zimnej i rozgotować, przefasować przez durszlak, dodać cynamonu w kawałku, kilka goździków, skórki cytrynowej, dać filiżankę cukru i postawić na ogniu.

Filiżankę śmietany rozbić z łyżką mąki, zalać tem zupę i zagotować. Dodać odrobinę soli. Podawać można zupę tę zimną lub gorącą z grzankami.

BURAKI MARYNOWANE KRAJANE

Wybrać buraki jednakowej wielkości, obciąć nać, pozostawiając ogonki około cala długości, aby w gotowaniu buraki nie utraciły smaku i koloru. Obmyć starannie i gotować w zakrytym naczyniu dopóki nie staną się miękkie.

Gdy miękkie, zdjąć z ognia i wrzucić do zimnej wody. Wyjąć, zdjąć skórki i pokrajać w kostki lub w plasterki. Umieścić w słojach, dodając łyżeczkę soli na każdą kwartę marynaty. Zalać octem przegotowanym z brunatnym cukrem w równych częściach na miarę. Jeśli płyn okaże się za kwaśnym dodać przegotowanej wody. Zamknięte słoje wstawić do wrzącej wody na 30 minut.

MARYNOWANE MŁODE BURACZKI

Tylko młode, ładne buraczki nadają się do puszkowania. Oczyścić i obmyć dobrze i wrzucić do wrzącej wody na 15 minut, aby zmiękczyć i rozluźnić zewnętrzną skórkę. Zostawić cały korzonek i kawałek (około cala) ogonka.

Po zagotowaniu zdjąć skórki i umieścić buraczki w słojach, dodając łyżeczkę soli na każdą kwartę buraków. Wstawić zamknięte słoje do wrzącej wody o temperaturze 240 stopni F. lub 10 funtów ciśnienia pary i gotować kwartowe słoje przez 40 minut, półkwartowe przez 35 minut i mniejsze przez 30 minut.

KOMPOT Z GRUSZEK

20 funtów gruszek, 7¼ filiżanki wody, 1 filiżanka białego syropu kukurydzianego, 2 filiżanki cukru.

Wodę, syrop i cukier włożyć do obszernego rondla, rozmieszać i zagotować. Opłókane gruszki, obrać ze skórki i przepołowić wzdłuż, wyjmując gniazdka nasienne.

Obrane gruszki można wrzucać do miski z zimną wodą do której dodaje się kilka łyżek octu, by nie zciemniały. Kiedy już wszystkie obrane, nakładać do wyparzonych słojów, zalewać wrzącym syropem, bacząc by zostało miejsca na pół cala pod wierzchem, zamknąć — zależnie od rodzaju używanych pokrywek — i wstawić do kociołka wypełnionego gorącą wodą. Gotować słoje w wodnej kąpieli przez pół godziny.

LEGUMINA CYTRYNOWA

¾ filiżanki cukru, ¼ filiżanki mąki, 1 łyżka roztopionego masła, ¼ filiżanki soku cytrynowego, pół łyżeczki skórki otartej z cytryny, 2 lub 3 jaja, 1½ filiżanki mleka.

Wymieszać razem cukier, mąkę, szczyptę soli, tłuszcz, sok cytrynowy i skórkę cytrynową, ubić żółtka i dodać do nich mleko, poczem połączyć z przygotowaną mąką. Białka ubić na pianę i dodać ostrożnie do poprzedniej masy. Nałożyć do foremki wysmarowanej tłuszczem, którą wstawić w drugie naczynie napełnione gorącą wodą. Piec przez 45 minut w piecu o 350 stopniach Fah.

POWIDEŁKA ZE ŚLIWEK I BRZOSKWIŃ

3½ filiżanki owoców, (1¾ funta), 4½ filiżanki (2 funty) cukru, 1 pudełko pektyny w proszku (powdered fruit pectin).

Około 1½ funta dojrzałych brzoskwiń obrać ze skórki, wyjąć pestki i zemleć na maszynce. Wyjąć pestki z funta śliwek, pokrajać je drobno, następnie pognieść wałkiem. Przygotowane owoce odmierzyć i nałożyć do rondla 6-kwartowego, dopełnia-

jąc ostatnią filiżankę odrobiną wody. Postawić rondel na silnym ogniu, dodać pektynę, wymieszać dobrze i aż do zagotowania mieszać stale. Gdy się zagotuje wsypać cukier. Aby się tworzyło mniej pian, dodać ¼ łyżeczki masła. Gdy masa zawrze mocno, gotować ją jedną minutę, poczem zestawić z ognia i zebrać szumowiny, nalewać do szklanek sterylizowanych i natychmiast zalewać parafiną.

ZAPIEKANA OBERŻYNKA

1 średniej wielkości oberżynka (egg plant), 1 ząbek czosnku, 1 cebula, 1 puszka pomidorów, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, trochę majeranku, trochę bułki tartej.

Obrać ze skórki oberżynkę i pokrajać w kostkę, zalać wrzącą wodą, posolić i gotować do miękkości, poczem odcedzić. Małą puszkę pomidorów przelać do rondelka, dodać usiekany ząbek czosnku i usiekaną cebulę i gotować przez kwadrans, po zdjęciu z ognia dodać szczyptę majeranku. Mąkę rozetrzeć z masłem rozprowadzić sosem pomidorów, postawić na ogień i stale mieszać, aż się pomidory zagotują. Pokrajaną oberżynkę nałożyć do ogniotrwałej rynki, zalać przygowanymi pomidorami, z wierzchu posypać bułką tartą i wstawić do pieca na kwadrans.

DESER Z MIODU I MIGDAŁÓW

6 łyżek masła, 1 filiżanka miodu, 1 łyżeczka wanilii, lub pół łyżeczki ekstraktu migdałowego, 1½ filiżanki mąki "self rising flower", 2 łyżki mleka, piana z 3 białek, ⅓ filiżanki oparzonych z łupin i posiekanych grubo migdałów.

Utrzeć masło z miodem i zapachem. Mąkę przesiać, następnie odmierzyć i jeszcze raz przesiać dodając ją do utartej masy, dodać mleko i wyrabiać ostrożnie, pocztem dodać migdały a na ostatku sztywną pianę z białek. Małe foremki (custard cups) wysmarować tłuszczem i napełnić do trzech czwartych objętości. Na dno naczynia wlać około 2 cale wrzącej wody, włożyć drucianą podstawkę i poustawiać foremki w podstawce, nakryć szczelnie pokrywą i gotować przez pół godziny. Po ugotowaniu podawać natychmiast do stołu. Do tej leguminy podaje się osobno w sosjerce sok malinowy.

SOKI OWOCOWE

Chętnie podajemy Pani kilka sposobów robienia soków owocowych. Są dwa rodzaje soków owocowych — jedne są bez cukru lub słodzone bardzo niewiele i z tych później robi się galaretki owocowe. Traktuje się je raczej jako materiał do przetworzenia. Drugi rodzaj, to soki syropy, jakich używa się do legumin, naleśników, lodów, do wody sodowej itp.

SOK Z OWOCÓW GOTOWANYCH

Przebrane i opłókane owoce rozmiażdżyć tłuczkiem w rondlu i postawić na ogień, by się zwolna rozgrzewały. Kiedy temperatura dojdzie do 185 stopni Fah., zdjąć z ognia i przelać masę do worka zrobionego z rzadkiego muślinu, pod worek podstawić naczynie, do którego sok będzie ściekał. Następnie zlać ostrożnie z wierzchu sok, nie burząc osiadłych na spodzie mętów nalewać w wyparzone słoje zaopatrzone w nowe gumki i zakręciwszy częściowo pokrywkę wstawić do kotła z gorącą wodą o temperaturze 180 do 185 stopni Fah. przez 30 minut, po czym wyjąć z wody i natychmiast dokręcać mocno pokrywki.

SOK Z OWOCÓW SUROWYCH

Wycisnąć sok z jagód posługując się małą domową prasą, a przelewając go do emaliowanego garnka, cedzić przez sitko, gdyż mogły się przedostać pestki z jagód. Podgrzać sok na ogniu do temperatury 110 Fah., po czym napełniać nim wyparzo ne słoiki i zakręciwszy częściowo pokrywki, wstawić słoje do gorącej wody (o temperaturze 180 stopni Fah.) na 30 minut. Po wyjęciu zakręcić od razu pokrywki.

SOK WIŚNIOWY

Dojrzałe i opłókane wiśnie (niedrylowane) wycisnąć przez prasę, sok odmierzyć dodając 2 szklanki cukru na kwartę soku. Nakrywszy pokrywą postawić rondel na ogniu i szybko zagotować, po czym natychmiast odstawić. Powtarzać to trzy razy, a wreszcie zlewać do wyparzonych słoików.

SOK MALINOWY

Zdrowe dojrzałe maliny nasypać do dużej butli lub słoja przesypując cukrem. Wypełnioną do połowy butlę postawić w słońcu obracając co jakiś czas, by słońce ze — wszystkich stron nagrzewało jagody. Zależnie od ilości jagód — może to trwać kilka dni. Następnie sok wlać do worka z gęstego muślinu, by ściekał powoli bez wyciskania. Sok ten odmierzyć, dodać szklankę cukru na szklankę soku i przesmażyć, szumując starannie. Zlewać do wyparzonych słoików i mocno zakręcać pokrywki. Maliny pozostałe w worku przelać do rondla, dodać do nich gorącej wody i tak pozostawić na kilka godzin, po czym znów wlać do worka i dobrze rękami wycisnąć. Ten drugi sok nie będzie tak klarowny, jak pierwszy, lecz równie dobry pod względem smaku i zapachu. Dalej postąpić jak wyżej.

SOKI SŁODZONE

Przygotować sok przy użyciu któregokolwiek z wyżej podanych przepisów, odmierzyć i na każdy galon soku dodać filiżankę cukru. Zagrzać mocno lecz nie gotować i nalewać w wyparzone słoiki do pełna po czym natychmiast zakręcać pokrywki. Z tak przygotowanych soków, można robić galaretki owocowe, przy wolnym czasie, dlatego też ważną rzeczą jest posługiwanie się termometrem przy mierzeniu ciepłoty, gdyż przegotowany sok nie skrzepnie w galaretkę.

WAFLE

2 jaja, 1½ filiżanki mleka, 1 łyżka miodu, ćwierć filiżanki otrębów (all-bran) 1½ filiżanki mąki, 4 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczka soli, ¼ filiżanki roztopionego tłuszczu.

Rozbić dobrze żółtka, dodać miodu, i mleka, rozmieszać dodać otręby i pozostawić by wchłonęły wszystek płyn. W międzyczasie przesiać mąkę z proszkiem dodać ją do otrębów i mieszać krótko, dodać roztopiony i ostudzony tłuszcz, a na ostatku pianę ubitą z dwu białek. Nakładać ciasto na rozgrzaną patelnię. Kiedy para przestanie wydobywać się z patelni, to znaczy, że wafl jest upieczony. Z tej ilości wyjdzie 7 wafli.

GALARETKA Z JARZYN

Nieduży kalafior, kilka marchewek, dwie kalarepki, jedną pietruszkę, główkę pory i trochę zielonego groszku ugotować w lekko osolonej wodzie. Potem kalafior podzielić na małe cząstki, resztę jarzyn pokrajać dowolnie w kostkę lub plasterki.

Ułożyć je w salaterce lub foremce blaszanej, dodając przy układaniu jajko na twardo pokrajane na ćwiartki i kwaszony ogórek krajany w kostkę. Wywar, w którym gotowały się jarzyny, przecedzić, dodać do niego i rozpuścić w nim żelatynę, o smaku cytrynowym, w ilości podanej na torebce, po czym zalać jarzyny i wstawić do lodowni do zastudzenia.

PIEROGI Z JAGODAMI

Pierogi można robić z różnych jagód, jak na przykład — czereśni, wisien, czernic, borówek, czyli czarnych jagód itp.

Zarobić ciasto wolne z funta mąki, 1 jaja, łyżeczki masła i tyle wody, ile potrzeba do zagniecenia ciasta. Wyrobić je dobrze na stolnicy, następnie rozwałkować, pokrajać w pasy, następnie w kwadraty.

Każdy kwadracik ciasta nałożyć jagodami, zlepić ciasto na krzyż. Gdy wszystkie zlepione, wrzucać pierożki na wrzącą wodę. Po chwili zamieszać trzonkiem drewnianej łyżki, by nie przywarły do dna.

Gdy spłyną na wierzch spróbować jednego, czy jagody dostatecznie ugotowane. Wybrać na durszlak, przelać zimną wodą, a wyłożone na półmisku polać masłem ze zrumienioną bułeczką. Można również podać do nich w sosjerce kwaśną śmietanę ubitą z cukrem.

CIELĘCINA Z SOSEM

2 funty cielęciny, 2 łyżki tłuszczu, łyżeczka soli, po szczypcie papryki, mielonej gorczycy (dry mustard), ćwierć łyżeczki majeranku, 2 łyżki sosu pomidorowego, 1 filiżanka kwaśnej śmietany, 1½ filiżanki wody i 4 uncje klusek.

Stejk cielęcy wrzucić na gorący tłuszcz i obrumienić, po czym dodać wymienione wyżej korzenie sól, sos pomidorowy i 1 filiżankę wody. Po kwadransie duszenia dodać kwaśną śmietanę i pół filiżanki wody i dalej dusić mięso pod nakryciem przez dalszych 15 minut.

Ugotować osobno kluski, odcedzić i przełożyć do mięsa. Pogotować razem przez 10 minut i wydać na stół.

KOMPOT Z SUROWYCH OWOCÓW

Na ten wykwintny kompot trzeba mieć pod ręką kilka gatunków owoców: truskawki, maliny, drylowane wiśnie, wykrawane z melonu kulki, ananas krajany w kostki, słodkie jabłka również krajane w kostkę. Owoce te układa się gustownie w deseń na pięknej szklanej salaterce i przesypuje cukre. Po godzinie polać likierem maraschino lub esencją ponczową i postawić na lodzie.

SOS OGÓRKOWY

Mając kwaszone ogórki, można zrobić doskonały sos do sztuki mięsa, to znaczy mięsa rosołowego. Na małą patelnię włożyć łyżkę masła, po rozpuszczeniu dodać 2 łyżeczki mąki, rozetrzeć i nie rumieniąc rozprowadzić sosem, po czym dodać jeden kwaszony obrany ze skórki i pokrajany w kostkę ogórek. Dla dodania smaku ogórkowego, dać trochę kwasu z ogórków i świeżego usiekanego koperku.

KOMPOT Z WISIEN

Wiśnie można konserwować z pestkami lub bez pestek, ten ostatni sposób jest oczywiście lepszy, jakkolwiek zadaje sporo trudu przy drylowaniu pestek. Zależnie od kwasoty owocu, wiśnie zalewa się syropem średnim lub gęstym.

Syrop średni przyrządza się biorąc 1 filiżankę cukru i 2 filiżanki wody, zaś syrop gęsty otrzymuje się z 1 filiżanki cukru i 1 filiżanki wody.

Są dwa sposoby przyrządzania kompotu — według pierwszego sposobu drelowane surowe wiśnie nakładamy do słojów i zalewamy wrzącym syropem zostawiając 1½ cala miejsca pod wierzchem, po czym częściowo zamknięte słoiki wstawiamy do rondla z wodą, w której je gotujemy przez pół godziny. Według drugiego sposobu wrzucamy przygotowane wiśnie na wrzący syrop i gotujemy przez 20 minut po czym napełniamy słoiki i od razu zakręcamy pokrywki. Owoc nakłada się do słoików wyparzonych, zaopatrzonych w świeże gumki. Pokrywki również mają być parzone lub zanurzone we wrzątku.

KNEDLE WĄTROBIANE W POMIDOROWYM SOSIE

Funt wątroby (wołowej wieprzowej — na jaką kogo stać), zemleć na maszynce, dodać 3 łyżki usiekanej selery, cebuli i pietruszki, pół filiżanki bułki tartej, 1 rozbite jajko, pół łyżeczki soli, trochę pieprzu i 2 łyżki śmietanki. Gdyby masa była trochę za rzadka można dodać trochę mąki. Urabiać okrągłe knedelki i obrumienić na 3 łyżkach tłuszczu, po czym przełożyć do rondla i zalać pół filiżanką zupy pomidorowej i ⅓ filiżanki wody. Nakryć pokrywką i dusić przez dalsze 10 do 15 minut.

KOTLETY CIELĘCE SIEKANE

2 funty mięsa i 2 bułki namoczone w mleku, przepuścić przez maszynkę, dodać do tego masła 2 łyżki, 2 jaja, trochę pieprzu, sól dobrze wszystko zmieszać i robić kotlety. Po

przysmażeniu włożyć do płaskiego rondla dodać masła nakryć pokrywą i dusić przez pół godziny. Położyć na półmisku i polewać zarumienionym masłem. Do kotletów podaje się kartofelki i marchewkę z groszkiem.

KOMPOT PRZECIERANY

2 funty winnych jabłek, jedna-czwarta filiżanki wody (lub jedna-trzecia filiżanki, zależnie od soczystości owocu), pół filiżanki cukru, trochę cynamonu.

Jabłka obrać rozkroić na części, usunąć z nich gniazdka nasienne i pokrajać na ósemki, — o ile kto woli można obrane z łupiny jabłko odrazu krajać w plasterki. Przygotowane wrzucić do rondla dodać wody i postawić na dosyć silnym ogniu. Jabłek nie mieszać lecz co jakiś czas potrząsać rondlem bez zdejmowania pokrywki, by nie przywarły do dna. Po kilkunastu minutach jabłka powinny być należycie rozgotowane. Dodajemy do nich cukru, kierując się smakiem i trzymamy na ogniu, aż się cukier zupełnie rozpuści. Teraz zdejmujemy z ognia i rozcieramy kompot dużą łyżką. Gorący kompot nakładamy w wyparzone słoiki i zakręcamy od razu pokrywki.

PIECZONE BANANY

3 banany, ⅓ filiżanki gęstej śmietanki, 2 makaroniki, trochę soku cytrynowego.

Zdjąć łupinę z bananów i przekroić je na pół. Przy pomocy piórka posmarować sokiem cytrynowym. Marakoniki rozetrzeć wałkiem na stolnicy zupełnie miałko, przesiać przez sito i w tej mączce otarzać banany, układając je w szklanej ogniotrwałej rynce. Zalać banany śmietanką i wstawić do pieca. Jeżeli banany są niezbyt dojrzałe, to w pieczeniu wsiąkną wszystką śmietankę, trzeba więc osobno podać do nich śmietankę wydając na stół. Podaje się je jako deser zimny lub gorący.

KONSERWOWANA KUKURYDZA

Kukurydza do konserwowania w słojach musi być bardzo młoda i przerabiana natychmiast po zerwaniu. Kukurydzę skrawa się z kaczana w sposób dwojaki: jeden z nich daje nam całe ziarna, a przy 2-gim sposobie skrawamy tylko wierzchołki ziarna, a później zeskrobujemy mleczko. Można również konserwować pałki kukurydzy w całości. Wszystkie trzy sposoby podajemy niżej.

KUKURYDZA W ZIARNACH

Świeżo zerwane pałki kukurydzy obrać z wierzchnich liści i włosów. Z oczyszczonej pałki skrawać ziarna nożem lub specjalnym do tego przyrządem. Na każdą kwartę skrojonego ziarna, zagotować 2 filiżanki wody z 1 łyżeczką soli. Wrzucić kukurydzę na wrzącą wodę i od chwili zagotowania gotować przez 5 minut, po czym nakładać w wyparzone gorące słoje nie dopełniając na cal pod wierzchem, gdyż ziarno napęcznieje. Napełnione słoje wstawiać natychmiast do kotła z wrzącą wodą. Od chwili zawrzenia wody w kotle, gotować słoje w tej kąpieli przez 3½ godziny. Po wyjęciu natychmiast zakręcać silnie pokrywki.

KUKURYDZA TARTA

Najpierw okroić nożem same wierzchołki ziarna, a później zeskrobać z kaczana pozostałą resztę, mającą wygląd mleczka.

Na każdą kwartę kukurydzy dodać 2 filiżanki wrzącej wody i łyżeczkę soli. Gotować 5 minut, nakładać do gorących wyparzonych słojów i dalej postąpić jak w pierwszym przepisie.

KUKURYDZA W KACZANACH

Oczyszczone z liści i włosków pałki kukurydzy gotować przez 5 minut w osolonym wrządku. Do kwartowego słoja o szerokim otworze dodać łyżeczkę soli, nakładać wyjętą z wrzątku kukurydzę i zalewać wodą w której się gotowała pod wierzch. Zakręciwszy częściowo pokrywki, wstawiać słoje do kąpieli i gotować przez 3½ godziny, po czym natychmiast zakręcać pokrywki.

DYNIA

Dynię obmyć pokrajać na kawałki obrać z łupiny następnie pokrajać na drobną kostkę i ugotować na parze do miękkości (nie dodawać wody), następnie rozetrzeć i nakładać miazgę do wyparzonych słoików. Zakręciwszy częściowo pokrywki wstawiać do gorącej kąpieli i od chwili zawrzenia wody, gotować przez 3½ godziny, po czym od razu pieczętować.

TYKWY

Obmyć tykwy (squash) i jeśli są bardzo młode nie obierać z łupiny, lecz pokrajać w kostkę. Gotować w wodzie do miękkości, po czym odcedzić i nakładać do słojów, dodając łyżeczkę soli na kwartowy słoik. Wody do słojów nie dodawać. Gotować słoje tak samo jak w przepisie o dyniach.

Jak Piec Indyka

Indyka piecze się prawidłowo w suchym gorącu na wolnym ogniu, w otwartym naczyniu, na dnie którego położony jest ruszt, tj. w ten sposób, że skóra nie dotyka dna.

Do pieczenia indyka nie trzeba wody, nie trzeba go też polewać ani nakrywać. Niska temperatura pieca zapewnia lepszy zapach po upieczeniu, ładniejszy wygląd, powoduje mniejsze kurczenie się mięsa i mniejszą stratę soków.

Płytka otwarta blacha, odpowiedniej wielkości, jest najlepsza do pieczenia indyka, gdyż pozwala na równomierne krążenie gorącego powietrza wokół ptaka. Naczynie do pieczenia powinno mieć brzeg dość wysoki, by zatrzymać w czasie pieczenia wszystkie soki, jakie spływają z mięsa, sam zaś indyk winien być przez ruszt podwyższony od dna o półtora cala, by nie dotykać soków w czasie pieczenia.

Przy pieczeniu należy uważać na następujące reguły:

1 Wysmarować wnętrze indyka solą, używając ⅛ łyżeczki soli na funt indyka.

2 Wypełnić szyję nadzieniem przytwierdzić ją do grzbietu przy pomocy odpowiedniej szpilki lub zaszyć.

3 Wypełnić brzuch nadzieniem, niezbyt jednak ciasno.

4 Związać nogi i skrzydła, poczem natłuścić skórę dobrze masłem, smalcem lub oliwą.

5 Położyć indyka na ruszcie w naczyniu odpowiedniej wielkości.

6 Przykryć indyka od góry i z boków namoczonym w tłuszczu płótnem (cheese cloth).

7 Włożyć indyka do ogrzanego pieca i utrzymywać w piecu odpowiednią temperaturę.

8. Nie przypiekać, nie wysuszać, nie nakrywać i nie dodawać wody.

9. Zwilżać płótno tłuszczem, opadającym na dno naczynia, jeśli płótno wysycha w czasie pieczenia.

Indyk ważący od 8 do 10 funtów, wymaga od 25 do 20 minut pieczenia na funt, czyli do 3½ godzin, przy temperaturze 325 stopni Fah. Indyki większej wagi piecze się przy tej samej temperaturze, licząc 20 do 18 minut na funt wagi ptaka.

NADZIENIE Z PIECZAREK DO INDYKA

Funt pieczarek udusić w szklance białego wina z dodaniem łyżki masła. Gdy zmiękną pokrajać je w talarki, udusić półtora funta cielęciny z cebulą, potem z ćwiercią funta młodej słoninki przepuścić przez maszynkę do mięsa. Wątróbkę z indyka posiekać na surowo i przetrzeć przez sito. Dodać 2 jaja, trochę soli pieprzu, muszkatułowej gałki (nutmeg), tymianku, (thyme) i wymieszawszy z pokrajanymi pieczarkami, nadziać indyka.

NADZIENIE Z SZYNKI

Sparzyć wrzącą wodą i zagotować ćwierć funta ryżu, pół funta szynki pokrajać bardzo drobno. Gdy odcedzony ryż przestygnie, dodać doń szynkę, 2 całe jaja, pół szklanki kwaśnej śmietany, soli i pieprzu do smaku, oraz 3 łyżki usiekanej, zielonej pietruszki i dobrze wyrobić.

UWAGA: Indyka nadziewa się tuż przed wstawieniem do pieca. Nadzianie go farszem i pozostawienie na kilka godzin przed pieczeniem, naraża na rozmnożenie się w nadzieniu bakterii gnilnych, niebezpiecznych dla zdrowia. Dlatego to nadzienie przygotowuje się w ostatniej chwili, a nadzianego indyka wstawia się od razu do pieca.

KAPUSTA BRUKSELSKA Z KASZTANAMI

Funt kasztanów włoskich ugotować we wrzątku, po czym obrać z łupin i skórki wewnętrznej. Funt kapusty brukselskiej oczyścić i ugotować. Odpowiedniej wielkości rynkę ogniotrwałą wysmarować masłem i wyłożyć warstwą kapusty, następnie warstwą kasztanów, soląc z lekka każdą warstwę kapusty. Po zużyciu wszystkiego materiału, zalać dwoma filiżankami rumianej zaprażki dobrze osolonej i popieprzonej. Nakryć i wstawić do pieca o 350 stopniach na pół godziny.

PAJ Z DYNI

1½ filiżanki ugotowanej dyni, 1 dobrze rozbite jajko, 1½ filiżanki mleka, ⅔ filiżanki cukru, po pół łyżeczki soli i gałki muszkatułowej (nutmeg), po 1 łyżeczce cynamonu i imbiru (ginger) i 2 łyżki tapioki.

Utartą dynię wymieszać z korzeniami, solą i tapioką, na ostatku dodać jaja i mleko.

Mieć w pogotowiu foremkę wyłożoną ciastem surowym, nałożyć nadzienie i wstawić do pieca na 1 godzinę przy 25 stopniach Fahr. Przez włożenie noża do nadzienia, poznaje się czy paj jest upieczony gdy nóż wychodzi czysty. Podać można do stołu paj gorący lub zimny, przybrany bitą śmietanką.

SAŁATA Z OWOCÓW

Do wykonania tej sałaty, stanowiącej ozdobę stołu, trzeba trochę zręczności w układaniu posiadanych pod ręką owoców. Jako materiał posłużą nam winogrona malaga, gruszki, melon "honey-dew", surowy ananas, pomarańcze, kompotowe wiśnie oxheart i sałata.

Wszystkie dodatki muszą być należycie oziębione, z włączeniem szklanego okrągłego półmiska, wiśnie zaś powinny być prawie zamrożone.

Na środku półmiska układa się gniazdko z środkowych listków sałaty, które wypełnia się połówkami winogron po usunięciu z nich pestek. Wokół tego gniazda układa się zgrabnie wykrojone plasterki melonu, naprzemian z cząstkami kalifornijskich pomarańcz. Drugi rząd stanowią połówki konserwowanych lub surowych gruszek, których środki napełniamy galaretą porzeczkową, przeplatane plasterkami surowego ananasu, w środek którego kładzie się zamrożoną wiśnię. Ostatni rząd stanowią drobne grona winogron i gałązki mięty pieprzowej. Do tej sałaty nie używa się żadnego majonezu.

RESZTKI INDYKA

Indyk smaczny jest nie tylko wprost z pieca, ale pod każdą postacią, pozostałe więc resztki można zużyć przyprawiając je na rozmaite sposoby. Jak długo pozostałości indyka dają się krajać na duże plastry, najlepiej jest podać go na zimno, z sałatką jarzynową w galarecie.

Mniej zgrabne i nie duże obżynki mięsa, które jeśli możliwe, kraje się w kształcie kostek, rozgrzewa się w małej ilości rosołu, następnie zaprawia białym sosem, do którego dodać trzeba małą puszkę grzybków i wydaje się do stołu na grzankach białego chleba.

Resztki indycze spotrzebować można również do ogólnie lubianej potrawy "chop suye" lub po prostu zemleć grubo w maszynce i odgrzać z kartoflami na przysmażonej w maśle cebulce.

Wreszcie pozostaje bardziej wykwintny sposób podania resztek indyka. Jest nim majonez, czyli galaretka z żelatyny. Mię-

so oddziela się od kości i kraje na małe kawałki. Dodaje się kilka ugotowanych ziemniaków, kilka korniszonów lub ogórków kwaszonych, wszystkie drobno pokrajane. Żelatynę rozpuszcza się w wodzie wedle przepisu podanego na torebce i po wymieszaniu z przygotowanym materiałem, wlewa do foremki. Po zastudzeniu, podaje się na listkach sałaty.

FASOLA W SOSIE POMIDOROWYM

Pół funta fasoli jasiek (lima) suszonej, opłukać, przełożyć do miski i zalać zimną wodą na noc. Nazajutrz postawić na ogień w tej samej wodzie, w której się moczyła. W międzyczasie rozgotować pół funta pomidorów świeżych, lub wziąść odpowiednią ilość pomidorów z puszki, i przetrzeć przez sito. W 2 łyżkach tłuszczu wytopionego z wędzonki, zrumienić małą pokrajaną drobno cebulę wsypać łyżkę mąki, zlekka zrumienić i rozprowadzić wywarem z fasoli, połączyć z przetartymi pomidorami, dodać do ugotowanej fasoli, doprawić do smaku solą i cukrem i wydać na stół w głębokiej salaterce, jako potrawę główną, uzupełnioną sałatką z surowych jarzyn.

PULPETY ZE SZPIKU

4 uncje szpiku surowego z kości wołowych, 2 żółtka, 3 białka, 3 kopiaste łyżki bułki tartej, sól, zielona siekana pietruszka, troszkę majeranku.

Wyjęty z kości szpik dokładnie rozetrzeć w miseczce, dodać po jednym żółtku, soli i pietruszki, ubić pianę z białek i dodać do szpiku, przesypując tartą bułką. Zrobić próbę na wrzątku, spuszczając z łyżki trochę ciasta. Jeśli się rozpłynie, dodać bułki tartej.

Stolnicę podsypać grubo mąką, wyłożyć ciasto i wyrobić podłużny wałek, który kraje się na równe kawałki i w dłoniach urabia się małe knedelki. Wrzucać na wrzącą osoloną wodę, gotować na wolnym ogniu. Po ugotowaniu i przelaniu zimną wodą, podać pulpety do flaczków lub do rosołu.

BISZKOPTOWE KLUSKI FRANCUSKIE

2 białka ubite na pianę, 2 żółtka, 1 łyżka mąki, sól.

Do ubitej z solą piany z białek, dodać po jednym 2 żółtka, kręcąc trzepaczką w dalszym ciągu, przesypać mąką i lekko wymieszać.

Mieć w pogotowiu osolony wrzątek. Łyżką metalową zanurzaną w ukropie, nabrać ciasto i wrzucić na wodę, dla przeprowadzenia próby. Jeśli ciasto rozpłynie się w wodzie, to trzeba dodać mąki. Za każdym razem łyżkę ogrzewać we wrzątku, nabierać ciasta, wkładać do wrzącej wody, otrząsać z łyżki uderzając o brzeg rondla. Zagotować kluski raz pod nakryciem, odcedzić, i włożyć do wazy do rosołu.

Można te kluski gotować we wrzącej zupie lub rosole. Gotowane na wodzie podaje się je również z mlekiem.

MAŚLAKI DUSZONE

Maślaków 2 funty, 1 duża cebula, masła 2 duże łyżki, sól, pieprz, trochę mąki i trochę wody.

Z maślaków odrzucić trzony, gdyż są twardę, a z czapek zdjąć skórkę, czapki pokrajać w cienkie plasterki, mniejsze czapki można wrzucać w całości. Włożyć do rondla, dodać ćwierć filiżanki wody, posolić i nakrywszy pokrywą, dusić zwolna we własnym sosie. Cebule obrać, pokrajać w plasterki i udusić nie rumieniąc w dwu łyżkach masła, dodać do grzybów i w dalszym ciągu trzymać pod pokrywą na małym ogniu, aż grzybki dojdą. Przed wydaniem doprawić pieprzem i mąką, zagotować raz jeszcze i wydać w głębokiej salaterce.

Tak samo przyrządzać można kozaki, gąski i podpieńki, których trzony można użyć w smażeniu. Do grzybów podaje się tłuczone ziemniaki.

KWAS

Kwas kiszonej kapusty rozpuścić wodą w równej ilości, zalać nim mięso rosołowe i postawiwszy na ogień zagotować. Po zszumowaniu, mniejszyć płomień i gotować wolno aż mięso dojdzie. Zestawić z ognia, wyjąć mięso, zupę postawić do ostudzenia, następnie zaprawić filiżanką śmietany kwaśnej z rozbitym w niej żółtkiem i łyżeczką mąki. Rozgrzać powtórnie nie gotując i wydać z tłuczonymi ziemniakami, oskraszonymi wytopioną słoninką.

POTRAWKA JARZYNOWA

Dwa ziemniaki, małą wiązkę seleru, dwie średnie cebule, 1 strąk zielonego pieprzu i dwie filiżanki pomidorów (świeżych lub z puszki). Jarzyny pokrajać w niezbyt drobną kostkę, włożyć do rondla i zalać filiżanką wody. Po zagotowaniu włożyć łyżkę masła posolić do smaku i dusić pod pokrywą przez pół godziny. Wydać do stołu z grzankami lub razowym chlebem.

RACZUCHY KARTOFLANE

Przygotować po jednej filiżance: ugotowanych i przetartych kartofli, ugotowanego na sypko ryżu, twarogu mleka i mąki, dodać do tego 1 rozbite jajo, pokrajaną drobno i zasmażoną w maśle cebulkę, łyżeczkę soli. Wyrobić dokładnie w misce na gładką masę i kłaść łyżką na gorący tłuszcz. Smażyć na rumiano z obu stron i podać do stołu, jako główną potrawę bezmięsnego obiadu, uzupełnioną sałatą jarzynową.

KNEDLE WĄTROBIANE W POMIDOROWYM SOSIE

Funt wątroby (wołowej wieprzowej — na jaką kogo stać), zemleć na maszynce, dodać 3 łyżki usiekanej selery, cebuli i pietruszki, pół filiżanki bułki tartej, 1 rozbite jajko, pół łyżeczki soli, trochę pieprzu i 2 łyżki śmietanki. Gdyby masa była trochę za rzadka można dodać trochę mąki. Urabiać o-

krągłe knedelki i obrumienić na 3 łyżkach tłuszczu, poczem przełożyć do rondla i zalać pół filiżanką zupy pomidorowej i ½ filiżanki wody. Nakryć pr krywką i dusić przez dalsze ` do 15 minut.

GRZYBEK ZAPARZONY FRANCUSKI

Pół szklanki sklarowanego masła zasmażyć ze szklanką pszennej mąki. Zagotować dwie szklanki mleka, sparzyć tym mąkę z masłem, ucierać i wybijać łyżką na ogniu, aż masa stanie się gładką i pulchna. Odstawić z ognia i wciąż ucierać. Gdy na pół przestygnie, dodawać po jednemu trzy całe jaja i garść drobno posiekanych migdałów. Przełożyć tę masę niegrubo na wysmarowaną masłem formę lub patelnię i wstawić do pieca. Wyrasta ogromnie i natychmiast po wyjęciu z pieca musi być podawany, aby nie opadł. Posypać cukrem z wanilią i podawać do niego syrop owocowy.

LEGUMINA Z JABŁEK

Pięć jabłek, trzy czwarte filiżanki cukru, dwie łyżki masła, dwa jajka, jedna łyżeczka cynamonu, pół łyżeczki soli, dwie filiżanki bułki tartej.

Jabłka obrać, pokroić na połówki i wydrążywszy środki włożyć do rondla, dodając cukru i aby się lepiej rozgotowały, wpuścić kilka kropel soku cytrynowego. Dusić pod pokrywą na dosyć dużym ogniu, pilnując by się nie przypaliły. Do zupełnie rozgotowanych dodać masła, rozbite jaja, cynamon i troszkę soli. Wysmarować tłuszczem garnek i nałożyć na dno sporą warstwę bułki tartej na to nałożyć warstwę ugotowanych jabłek, znowu posypać tartą bułką aż do zużycia przypraw, uważając by na wierzchu była tarta bułka i wstawić do gorącego pieca na 45 minut.

KOTLETY Z RYŻU

Ze względów zdrowotnych i ekonomicznych, dobrze jest co jakiś czas odstąpić od dań mięsnych, zastępując je potrawą równie smaczną, pożywną i odbiegającą od utartych dań na przyjęciach południowych. Do takich zaliczyć należy kotlety z ryżu, z sosem grzybowym, których przepis podajemy niżej:

Ugotować 3 suszone grzybki i zachować smak, w którym się gotowały.

Szklankę ryżu ugotować w podwójnym naczyniu, na mleku, aby był zupełnie miękki. Łyżkę masła rozetrzeć z dwoma jajami, dodać ugotowane i usiekane grzyby, zielonego koperku lub usiekanej zielonej pietruszki, soli do smaku i po wymieszaniu formować nieduże kotlety, tarzać je w tartej bułce i smażyć w tłuszczu.

Z pozostałego smaku grzybowego zrobić sos: na patelnię włożyć łyżkę masła i zasmażyć z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z grzybów a na ostatku dodać pół szklanki kwaśnej śmietany. Wymieszać, zagotować i wydać w sosjerce.

SMAŻONE NERKI

Nerki jagnięce wymoczyć w wodzie, następnie pokrajać w cienkie plasterki dusić na maśle z cebulą nie dłużej nad kwadrans, posolić i popieprzyć do smaku. Podać bardzo gorące z tartymi kartoflami.

KNEDLE Z BUŁKI

1 filiżanka mleka, 2 jaja, pół funta mąki, 2 bułki (lub 4 kromki białego chleba), 4 łyżki wytopionych skwarków z niesolonej słoniny lub b o c z k u (bacon), pół kostki drożdży, około 2 łyżki mąki do podsypywania, masło do omaszczenia knedli.

Chleb lub bułki pokrajać w kostkę, zmieszać ze skwarkami i wstawić z patelnią do pieca, do wysuszenia. Osobno rozkłócić w misce mleko, jaja, mąkę i drożdżę, posolić, dodać wysuszoną bułkę ze skwarkami, wymieszać dobrze by bułka napęczniała.

Po godzinie nabierać ciasto łyżką, otarzać w mące na stolnicy na okrągłe knedle, wrzucać do osolonego wrzątku i gotować 10 do 15 minut. Dla przekonania się czy są ugotowane, rozkroić jeden knedel. Wyjąć łyżką durszlakową, przelać zimną wodą, wyłożyć na półmisek i oblać suto masłem ze zrumienioną bułeczką.

. Podaje się je do kwaśnej kapusty lub pieczeni mającej dużo sosu.

DUSZONA WOŁOWINA

Na tę potrawę bierze się mięso wołowe od karku lub łopatki. 1½ funta mięsa, pół filiżanki bułki tartej, 1 kwarta wody, 3 goździki, 2 łyżki soli, 5 cebul.

Mięso pokrajać w calową kostkę, wrzucić na tłuszcz w gorącej patelni i zrumienić, poczem dosypać bułki tartej, wymieszać razem, zalać gorącą wodą i dusić przez 5 minut. Obrać cebule, ułożyć w kaserolce i zalać mięsem. Nakryć pokrywą i dusić na wierzchu pieca albo wstawić do pieca i piec na wolnym ogniu aż do miękkości. Ugotować kartofle i podusić. Mięso wyłożyć na półmisek i obłożyć dokoła kulkami z duszonych kartofli. Do tej potrawy podaje się machewkę.

MAKARON Z GRZYBAMI

1 filiżanka makaronu, 1 puszka pomidorowej zupy, 1 filiżanka świeżych pokrajanych grzybków, 2 łyżki masła, pół filiżanki sera.

Makaron ugotować w solonej wodzie, odcedzić i przelać zimną wodą, następnie włożyć do zupy pomidorowej. Grzybki usmażyć w maśle przełożyć do makaronu i dodać utartego sera. Zagrzać dokładnie i wydać na stół.

LEGUMINA Z JABŁEK

5 jabłek, ¾ filiżanki cukru, 2 łyżki masła, 2 jaja, 1 łyżeczka cynamonu, pół łyżeczki soli 2, filiżanki bułki tartej.

Jabłka obrać, przekrawać na połówki i wydrążywszy środki włożyć do rondla dodając cukru, i aby się lepiej rozgotowały wpuścić kilka kropel soku cytrynowego. Dusić pod pokry-

wą na dosyć dużym ogniu, pilnując by się nie przypaliły. Do zupełnie rozgotowanych dodać masła, rozbite jaja, cynamon i troszkę soli. Wysmarować tłuszczem rynkę i nałożyć na dno sporą warstwę bułki tartej, na to nałożyć warstwę przygotowanych jabłek, znowu posypać tartą bułką, aż do zużycia materiału, uważając by na wierzchu była tarta bułka i wstawić do gorącego pieca, na 3 kwadranse przy 350 stopniach Fah. Wydać na stół gorącą leguminę. Porcja na 6 osób.

CEBULA ZAPIEKANA

Dowolną ilość białych średniej wielkości cebul, obrać z łupiny i zalawszy wodą gotować przez 10 minut, następnie odcedzić, cebule przełożyć do ogniotrwałej rynki i zalać 2 filiżankami rosołu wygotowanego na kościach. Wstawić do pieca na jedną godzinę, polewając co jakiś czas sosem w którym się pieką.

DESER CZEKOLADOWY

2½ uncji czekolady gorzkiej, 1 kwarta mleka, ⅓ filiżanki cornstarch, 1 filiżanka cukru, pół łyżeczki soli, 2 jaja, 2 łyżeczki wanilii.

Rozpuścić czekoladę w naczyniu nad gorącą wodą zwolna dolewać gorące mleko. Trzymać na wrzącej wodzie aż do zagotowania się mleka, po czym dodać zmieszany z cukrem i solą cornstarch, zarobione zimnym mlekiem. Wymieszać dobrze, przez 30 minut, mieszając co jakiś czas. Rozbić dobrze 3 żółtka i dodać do gęstniejącej masy, którą zestawiamy w chłodne miejsce do ostudzenia. W międzyczasie ubić białka na sztywną pianę i dodać do letniego już kremu. Nałożyć w ozdobne kieliszki lub do szklanej salaterki i wstawić do lodowni. Wydając na stół przybrać kupkami bitej śmietanki.

SZPARAGI Z SOSEM HOLLANDAISE

1 pęczek szparagów, (około 2½ funta) opłókać, obciąć twarde końce, poczem ostrym nożem ścinać z ich łodyg twardą łuskę, opłókać jeszcze raz i wyrównawszy dolne końce włożyć na głęboką patelnię. (Uważać by wierzchołki szły w jedną stronę). Zalać szparagi wrzącą wodą i gotować bez nakrycia przez 10 minut. Teraz przewrócić je ostrożnie by wierzchnie szparagi znalazły się na spodzie. Z chwilą gdy wierzchołki szparagów zaczynają być miękkie, przesunąć patelnię tak, by dolna część szparagów była na ogniu. Po odcedzeniu polać następującym sosem:

Pół filiżanki tłuszczu, 2 żółtka, 2 łyżki soku cytrynowego, 1 łyżka wrzącej wody. Tłuszcz podzielić na 4 części. Do górnej części podwójnego naczynia włożyć jeden kawałek masła, żółtka, sok cytrynowy i trochę soli i szczyptę papryki (cayenne pepper). Postawić rondelek na gorącej wodzie i mieszać przez cały czas, dodając po kawałku masła. Teraz po kropli dodawać gorącej wody mieszając stale. Sosem tym polać odcedzone szparagi i natychmiast podać do stołu.

DESER TRUSKAWKOWY

1 torebka żelatyny (bez zapachu), ćwierć filiżanki zimnej wody, trzy-czwarte filiżanki wrzącej wody, jedna trzecia filiżanki soku cytrynowego, trzy-czwarte filiżanki cukru, 1 kwarta truskawek, pół filiżanki gęstej ubitej śmietanki, na spód ciasto biszkoptowe lub inne.

Namoczoną w zimnej wodzie żelatynę rozpuścić wrzącą wodą, dodać sok cytrynowy i cukier, przelać do głębokiej salaterki i ostudzić. Opłókać i oczyścić truskawki, wybierając 8 najpiękniejszych do przybrania. Połowę oczyszczonych truskawek pognieść i dodać do żelatyny gdy ta zaczyna się ścinać, następnie dodać drugą połowę truskawek pokrajanych w plasterki i ubitą śmietankę. Wymieszać razem i wstawić do lodowni. Ciasto pokrajać na 8 kwadratów, z każdego wyżłobić nieco ciasta, i nałożyć w zagłębienie dobrze już stężałą masę truskawkową. Na wierzchu przybrać całą truskawką.

RYBA W SOSIE

1 funt ryby—szczupaka, okonia itp. — oczyścić, pokrajać na dzwonka i ułożyć w ogniotrwałej rynce płytkiej, z wierzchu zaś polać następującym sosem:

Zetrzeć na tarku pół surowego ogórka i jedną dużą cebule i wymieszać z pół filiżanką kwaśnej śmietany. Dodać 2 łyżeczki zielonej siekanej pietruszki, pół łyżeczki soli, trochę pieprzu i soku wyciśniętego z połowy cytryny. Wymieszać i sosem tym polać rybę po czym wstawić do umiarkowanego pieca na pół godziny.

ZAPIEKANA OBERŻYNKA

2 jaja, pół filiżanki mleka, 2 filiżanki przetartej oberżynki (eggplant), 1 filiżanka tartego chleba białego, 1 łyżka masła, soli i pieprzu do smaku.

Zalać oberżynkę wodą i gotować przez około 20 minut. Po ostudzeniu zdjąć z niej skórkę a miąższ przetrzeć przez durszlak.

Jaja rozbić w mleku i dodać do przetartego miąższu wraz solą i pieprzem. Nałożyć do wysmarowanej tłuszczem szklanej rynki, polać z wierzchu masłem i posypać tartym chlebem. Wstawić do umiarkowanego pieca do zrumienienia.

Wydać na stół w tym samym naczyniu jako główne danie bezmięsne.

KREM ŚNIEŻNY

4 białka, 4 łyżki cukru-pudru, 2 filiżanki śmietanki, i 4 łyżki wina sherry lub 1 łyżeczka zapachu waniliowego.

Do białek dodać cukier i ubić na sztywną pianę. Osobno ubić śmietankę i bardzo ostrożnie wymieszać ją z ubitą pianą, na ostatku dodać sherry lub wanilię, zamieszać, nałożyć do szklanych wysokich kieliszków i przybrawszy z wierzchu jakimkolwiek surowym owocem wstawić do lodowni na godzinę przed wydaniem.

SUFLET Z RYŻU

4 łyżki ryżu, pół łyżeczki soli, 1 filiżanka wody, 2 filiżanki mleka, 3 łyżki cukru, 4 jaja, 1 łyżeczka wanilii.

Opłókany ryż włożyć do górnej części podwójnego rondelka, zalać wodą i dodać soli, wstawić w naczynie z wodą i trzymać na ogniu aż się ryż mocno zagrzeje. Dodać mleko i cukier i gotować na wolnym ogniu aż do miękkości ryżu. Zdjąć rondelek z ognia i dodać do ryżu po trosze rozbite żółtka, a następnie pianę z białek sztywno ubitą.

Nałożyć masę do wysmarowanego tłuszczem rondla i wstawić do pieca o 325 stopniach Fah., Probować nożem, gdy masa ścięta wyjąć z pieca i ostudzić. Odwrócić formę na płaski talerz i posypać suflet z wierzchu cukrem - pudrem. Osobno podać do tej leguminy sok owocowy.

LEGUMINA Z RYŻU

Dwie filiżanki ryżu zasypać na wrzącą wodę, podgotować pięć minut, odcedzić i przelać dokładnie zimną wodą. Przełożyć ryż do rondla, zalać gorącym mlekiem do pokrycia. Do mleka dodać troszkę soli. Wstawić ryż do gorącego pieca na pół godziny.

W międzyczasie utrzeć 3 żółtka z filiżanką cukru. Mieć w pogotowiu osączone z syropu konfitury z wisien lub malin. Do wypieczonego ryżu dodać ubite żółtka, wymieszać dobrze. Ogniotrwały obszerny półmisek wysmarowany masłem i wysypany bułeczką tartą, wyłożyć warstwą ryżu, na to dać cienką warstwę konfitur, powtarzać układanie warstwami ryżu i konfitur aż do zużycia wszystkiego.

Pozostałe białka ubić na pianę i ostrożnie domieszać 3 łyżki cukru, ubijając stale trzepaczką dodać pół filiżanki parzonych i posiekanych drobno migdałów, ułożyć na wierzchu pianę w piramidę i wstawić do umiarkowanego pieca na kilkanaście minut do zrumienienia. Wprost z pieca wydać na stół, podając sok pozostały z konfitur.

LENIWE PIEROGI

Utrzeć pół funta dobrze odciśniętego z serwatki sera, dodać 2 jaja, ćwierć funta mąki, 1 łyżeczkę soli i dobrze razem łyżką wyrobić. Następnie wyłożyć ciasto na podsypaną mąką stolnicę, uformować długi wałek i pokrajać na ukośne kawałki długości około trzech cali.

Gotowe pierogi wrzucać na osolony ukrop, gotować krótko pod nakryciem. Gdy spłyną na wierzch odcedzić na durszlaku i wyłożywszy na półmisek polać masłem ze zrumienioną bułeczką.

JAJA FASZEROWANE

Dowolną ilość jaj ugotować na twardo i ostudzić włożywszy do zimnej wody.

Następnie obrać jaja z łupin, przekroić wzdłuż i wyjąć żółtka. Mieć w pogotowiu trochę zmielonej szynki i usmażonych w maśle z cebulką pieczarek, wymieszać to razem z żółtkami i farsz ten nakładać do białek.

Potrawa ta stanowi doskonałe danie na południową przekąskę, pikniki lub zimną kolację.

TARTINKI WIŚNIOWE

Do bardziej wykwintnych ciast należą tartinki, które można co prawda nadziewać różnymi owocami, pierwszeństwo wszakże mają krótko trwające wiśnie. Ciasto na tartinki robi się tak samo, jak ciasto na "paje" z tą jedynie różnicą, że w miejsce smalcu używa się masła. Wyłożyć ciastem foremki i upiec. Nadzienie przyrządza się w ten sposób:

Zmieszać razem 2 łyżki "cornstarch", z ¼ filiżanką cukru, dodać szczyptę soli, 1 łyżkę soku z cytryny i ⅔ filiżanki soku z wisien, jaki zazwyczaj tworzy się przy drelowaniu wisien. Wszystko to rozetrzeć i postawić na ogień w podwójnym naczyniu. Gdy masa zgęstnieje, zestawić z ognia. Na dno tartinek rozłożyć 2 filiżanki wydrelowanych, osączonych z soku i ocukrzonych wisien, po czym zalać je przygotowaną masą. Można podawać gorące lub zimne. Proporcja na 6 tartinek.

JAJA FASZEROWANE

Do doskonałych przekąsek południowych i na pikniki należą jaja faszerowane, podane na zimno, przyrządzone w sposób następujący:

6 jaj ugotować, na twardo i rozkroić wzdłuż, uważnie by nie popsuć skorupek. Z rozpołowionych jaj wydobyć żółtka, białka zaś zostawić w skorupkach. Żółtka przetrzeć przez sito i dodać: pół łyżeczki musztardy w proszku, pół łyżeczki soli, trochę pieprzu, pół łyżeczki sosu Worcestershire (można pominąć), łyżkę utartej cebuli, łyżeczkę osączonego chrzanu, 2 łyżki masła topionego. Wyrobić to wszystko razem, następnie dodać pół filiżanki majonezu i ubijać. Gdy masa stanie się gładka, dodać 3 łyżki siekanych korniszonów i 1/3 filiżanki usiekanych krewetek (shrimps). Wymieszać dobrze i masę tę nakładać kopiato w pozostałe białka. Wstawić do lodowni by należycie oziębły przed podaniem.

Przepisy Świąteczne

Kiedy w wieczór wigilijny zabłyśnie na ciemnym firmamencie nieba pierwsza gwiazdka, prastarym polskim zwyczajem zasiędziemy do stołu wigilijnego, zastawionego właściwymi dla wigilii potrawami. Nie będzie ich coprawda dwanaście, bo na taką liczbę nie pozwolą dzisiejsze okrojone budżety, lecz nawet przy zmniejszonej liczbie tradycyjnych potraw, potrafimy utrzymać czysto polski charakter wigilii.

Niżej podajemy Czytelniczkom część przepisów wigilijnych, resztę zamieścimy w przyszłym tygodniu.

PIERNICZKI DROBNE

Dwa jaja, 1 szklanka cukru, po pół łyżeczki goździków i cynamonu, ćwierć łyżeczki gałki

muszkatułowej, 1 łyżeczkę sody do pieczenia, 1 szklanka miodu, 3 szklanki mąki pszennej lub żytniej.

Utrzeć jaja do białości z cukrem, dodać cynamon, goździki i gałkę muszkatułową (nutmeg), oraz sodę rozpuszczoną w małym kieliszku gorącej wody, wlać szklankę zrumienionego miodu, a wreszcie wsypać mąkę.

Najpierw wyrabiać ciasto łyżką, następnie brać w ręce i formować w rękach okrągłe gałeczki. Można również wyrzucić ciasto na stolnicę, podsypaną mąką, a w razie potrzeby wgnieść tyle mąki by ciasto dało się rozwałkować. Wykrawać foremką o różnych kształtach, lub wykrawać małe całuski, które można lukrować kolorowym lukrem. Układać na natłuszczonej blasze i piec w umiarkowanym piecu, do zrumienienia. Po upieczeniu lukrować.

CAŁUSKI MIODOWE

Miodu pół szklanki, 2-3 szklanki cukru, ćwierć łyżeczki goździków, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka sody do pieczenia, 1 duża łyżka masła, 2 całe jaja, 3 lub 3½ szklanki mąki.

Do rondla dać miód i cukier i ogrzewać zwolna, mieszając, a gdy cukier się rozpuści, dodać korzeni i zagotować. Zagotowany płyn wylać do miski, dodać sody, wymieszać, następnie dodać masła i znowu wymieszać, a gdy to ostygnie nieco, wbić jaja i dodawać mąki po kilka łyżek, wybijając za każdym dodaniem mąki. Gęste już ciasto wyłożyć na stolnicę i wyrabiać podsypując mąką, by ciasto było tak gęste jak na kruche ciasta, to znaczy takie, by się dało łatwo rozwałkować.

Rozwałkować ciasto tak cienko jak na pierogi i foremką wycinać małe pierniczki, ułożyć na blasze, posmarować jajkiem i piec w umiarkowanym piecu. Upieczone pierniczki zdjąć z blachy i po ostygnięciu złożyć do słoja. Ten gatunek pierniczków należy piec 3 lub 4 dni przed użyciem bo nabierają lepszego smaku. Przechowują się również doskonale i przez kilka tygodni, nie zmieniając smaku.

LUKIER RÓŻOWY

Rozbić 2 białka w miseczce, wsypać tyle przesianego cukru-pudru, by się z tego wytworzyła gęsta masa i ucierać drewnianą łyżką przez 10 minut. Dodać soku z połowy cytryny, kilka kropel farby roślinnej dla uzyskania żądanego koloru i tym lukrem smarować pierniczki i osuszyć w piecu.

KWASZENIE BARSZCZU

Wybrać ciemno czerwone buraczki ćwikłowe, około czterech pęczków, oskrobać lekko z wierzchniej skórki, pod którą kryje się najwięcej barwy, pokrajać na ćwiartki i złożyć do glinianego naczynia. Buraczki zalać dwoma kwartami przegotowanej, letniej wody, wrzucić 2 ząbki czosnku i kawałek razowego, czerstwego chleba. Przykryć i trzymać w cieple przez tydzień lub 10 dni.

Postny barszcz wigilijny gotuje się na smaku z jarzyn— cebuli, pietruszki. Osobno gotuje się suszone grzyby, z których smak idzie do barszczu. Po wygotowaniu odrzuca się jarzyny a smak rozprowadza ukiszonym barszczem, uważając by nie był za kwaśny, dodać smak z grzybków, jeśli potrzeba doprawić odrobiną cukru, zrobić zaprażkę z masła i zaprawić barszcz. Grzybki użyć do uszek.

USZKA DO BARSZCZU

Zagnieść ciasto z 2 filiżanek mąki, 1 jaja i trochę wody, uważając by nie było twarde. Rozwałkować, pokrajać na dwu calowe kwadraty i nałożywszy łyżeczkę farszu z grzybów, zlepiać na krzyż, następnie złączyć oba końce.

Na farsz bierze się grzybki suszone, ugotowane i drobno posiekane, dodaje się ugotowanego na sypko ryżu, sporą łyżkę masła z zasmażoną cebulką i soli do smaku. Uszka gotuje się we wrzątku tak samo jak pierogi.

LEGUMINA Z MAKU

Maku 2 funty sparzyć wrzątkiem, zlać patrochy, ponownie zalać wrzątkiem i gotować wolno przez kilka godzin. Odcedzić i zemleć w maszynce. 1½ szklanki miodu zasmażyć mocno w obszernym rondlu i dodać utarty mak. Pół filiżanki migdałów parzonych drobno usiekać i dodać do maku a na ostatku rozprowadzić mak filiżanką słodkiej, gęstej śmietanki. Dobrze utartą masę wyłożyć na szklaną salaterkę a dokoła obłożyć zręcznie kruchymi ciastkami lub biszkoptami (ladies fingers).

CIASTO PARZONE NA STRUCLĘ

5 funtów mąki, pół kwarty mleka 3 kostki drożdży, 8 żółtek, 1 filiżanka cukru, łyżeczka soli, 1 filiżanka masła, ćwierć filiżanki jasnych rodzynków (sułtańskich) 1 uncję parzonych i szatkowanych migdałów.

1 filiżankę przesianej mąki zaparzyć wrzącym mlekiem, z którego zostawiamy pół filiżanki do rozpuszczenia drożdży. Ciasto rozcierać dokładnie, aby nie było "klusek". Gdy przestygnie dodać wyrośnięte drożdże, wymieszać dokładnie i nakrywszy czystą serwetką, postawić w cieple.

W międzyczasie ubić żółtka z cukrem aż zbieleją, wlać do rozczynu, dodawać stopniowo mąkę aż do wrobienia wszystkiej mąki, poczym wlać ciepłe masło i wyrabiać przez 45 minut. Na ostatku dodać otoczone mąką sułtanki, oparzone i poszatkowane wzdłuż migdały, dodać wanilii 2 łyżeczki i po dokładnem wyrobieniu postawić ciasto w cieple do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu wyrabiać strucle gładkie lub plecione i ułożywszy na wysmarowanej blasze postawić w cieple do wyrośnięcia, po czym posmarować rozbitym jajkiem i piec w dobrze nagrzanym piecu.

SZCZUPAK W ŚMIETANIE Z SARDELAMI

Średniej wielkości szczupaki, lub każda inna biała ryba, mo-

że być według tego doskonałego przepisu przyrządzona.

5 lub 6 sardelek (enchovies) rozetrzeć widelcem, następnie ucierać z dwoma łyżkami masła dodając go potrosze. Utartym masłem sardelowym smaruje się oczyszczone i wytarte do sucha ryby, układa w brytfannie również natartej masłem sardelowym i wstawia do umiarkowanego pieca. Długość pieczenia trwa zależnie od grubości ryby 25 do 35 minut. W czasie pieczenia polewa się rybę często wytworzonym sokiem i resztką sardelowego masła. Ryba jest gotowa gdy pletwa łatwo oddziela się od skóry. Gdy ryba jest prawie gotowa, wlewa się do brytfanny filiżankę dobrej, kwaśnej śmietany, rozbitej z łyżeczką mąki. Zagotować sos. Rybę ułożyć na półmisku, przybierając dokoła tartymi ziemniakami. Sos podać w sosjerce.

KAPUSTA Z GRZYBAMI

Kilka funtów kapusty kwaszonej odcisnąć z kwasu, (jeśli jest bardzo kwaśna przepłukać zimną wodą) i postawić w rondlu do gotowania. Włożyć do kapusty pokrajaną dużą cebulę, oraz zależnie od ilości kapusty, dwie duże łyżki masła. Osobno nastawić do gotowania kilka suszonych grzybów. Gdy miękkie, wyjąć z sosu, pokrajać drobno i wrzucić do kapusty. Dusić jeszcze z grzybami aż do dogotowania kapusty, na ostatku opruszyć z lekka mąką i zagotować. Sos z grzybów pozostawia się do barszczu, a jeśli nie jest potrzebny do tego celu, to można go wlać do kapusty, co nada jej jeszcze lepszego smaku.

TORT KASZTANOWY Z CZEKOLADĄ

1 funt kasztanów, pół funta cukru, pół funta migdałów z łupiną, 5 całych jaj, 7 żółtek, pół funta czekolady, pół łyżeczki cynamonu.

Kasztany ugotować, zemleć na maszynce, następnie ucierać w misce z cukrem, dodać kolejno, zmielone na maszynce migdały, jaja, żółtka i rozgrzaną czekoladę oraz cynamon. Utartą dobrze masę nakładać do wysmarowanej masłem tortownicy i upiec w średnim piecu. Po ostygnięciu polukrować białym lukrem.

RYBA NADZIEWANA

Cztero lub pięciofuntową rybę oczyścić, wytrzeć do sucha i nasolić. Przygotować nadzienie biorąc jedną filiżankę tartego, białego chleba, zarobić surowym jajkiem, dodać małą drobno pokrajaną i usmażoną w maśle cebulkę, trochę usiekanej, zielonej pietruszki, łyżeczkę siekanych korniszonów, soli i pieprzu do smaku. Wyrobić razem, gdyby masa była za gęsta dodać wody zimnej, tyle tylko, by zwilżyć chleb. Masą tą napełnić rybę, zaszyć i ułożyć na wysmarowanej masłem blasze. Podlewać często rybę masłem z wodą. Po upieczeniu wyłożyć ostrożnie na półmisek i przybrać gałązkami zielonej pietruszki.

Napoje Noworoczne

PONCZ

Sok z 5 cytryn, butelka białego wina, funt cukru, pół kwarty wody i pół kwarty rumu.

Skroić cieniutko skórkę z cytryny (samą pozłotę) dodać do wody i wraz z cukrem zagotować dla rozpuszczenia cukru. Następnie przecedzić domieszać wino, rum i sok cytrynowy. Wlać do dużej karafki i postawić do lodowni na kilka godzin. Podawać w małych szklaneczkach z siekanym lodem.

MAZAGRAN

Zrobić mocną czarną kawę, dobrze ją osłodzić póki gorąca, następnie dodać — zależnie od ilości kawy i smaku — kilka kieliszków rumu, koniaku lub jakiegoś lubianego likieru. Podawać w malutkich szklaneczkach ze słomką.

"EGGNOG"

3 żółtka utrzeć do białości z ćwierć filiżanką cukru, rozprowadzić kwartą niezbieranego mleka, dodać 3 kieliszki rumu i szybko ubijać trzepaczką, dodać trochę gałki muszkatułowej dla zapachu i postawić na lód.

PIECZEŃ DUSZONA Z ŻÓRAWINAMI

3 funty pieczeni wołowej (chuck lub rump) posypać solą i mąką, następnie obrumienić dobrze w gorącym tłuszczu, przenieść z patelni do głębokiego rondla, zalać 2 filiżankami wrzącej wody i dusić pod nakryciem przez 1 godzinę, po czym dodać 2 filiżanki przebranych i opłukanych żórawin (cranberries) i dusić w dalszym ciągu, dodając wody w razie potrzeby.

Gdy mięso dostatecznie miękkie, pokrajaną w plastry pieczeń ułożyć na półmisku i polać z wierzchu sosem, w którym pieczeń się dusiła.

POTRAWKA Z CIELĘCINY

1½ funta cielęciny od łopatki pokrajać w nieduże kawałki, zalać wrzącą wodą i dodać: 2 małe cebule, 1 marchew, 1 pietruszkę, a w braku tejże gałązkę selery, 1 goździk (clove). Gotować pod nakryciem, aż mięso zmięknie, po czym mięso wyjąć, płyn którego powinno pozostać 2 filiżanki, przecedzić przez sitko, przelać napowrót do rondla i zaprawić łyżką mąki roztartej z zimną wodą.

Rozbić 2 żółtka dodać łyżeczkę soku cytrynowego i wlać do rosołu, mieszając ciągle. Przy wlewaniu rosół musi być bardzo gorący, lecz nie wrzący i nie może stać na ogniu, bo żółtka się zważą. Przelać do salaterki, włożyć do sosu mięso, posypać z wierzchu zielonym koperkiem. Do potrawki tej podaje się duszone kartofle.

CIASTECZKA

2 filiżanki mąki, łyżeczka sody, łyżeczka proszku winnego (cream of tartar) 1 filiżanka masła 1½ filiżanki cukru łyżeczka wanilii, 3 żółtka.

Przesiać 3 razy mąkę z sodą i proszkiem winnym. Masło utrzeć dodając po trosze cukru, po czym dodać ubite żółtka i wanilię. Następnie wmieszać mąkę wyrobić dobrze. Blachę wyłożyć natłuszczonym papierem. Ciasto urywać po kawałku i wytaczać w dłoniach kulki ¾ cala grubości, układać je na blasze w 2 calowych odstępach. Piec przez 50 minut przy temperaturze 275 stopni F.

WĄTRÓBKA GĘSIA DUSZONA

Najlepsza jest wątróbka z gęsi tuczonej, odznaczająca się jasnym kolorem i wielkością. Używa się wątróbek gęsich na pasztety, można jednakże podać ją jako oddzielną potrawę przyrządzoną w sposób następujący:

Włożyć do rondla łyżkę masła, 2 pokrajane w plasterki cebule, trochę włoszczyzny (marchewkę, zieloną pietruszkę), wrzucić kilka pieczarek pokrajanych w plasterki, na to ułożyć opłukaną wątróbkę i nakrywszy pokrywą, dusić przez kwadrans na wolnym ogniu. Następnie dodać kilka łyżek rosołu i dusić przez dalsze 15 minut, uważając by się wątróbka nie przypaliła. W miarę potrzeby podlewać rosołem lub gorącą wodą. Na wydaniu, wyjąć wątróbkę i trzymać w cieple. Jarzyny z rondla przefasować przez sito, włożyć napowrót do rondla, zalać pół szklanką młodej, kwaśnej śmietany, zagotować powtórnie i sosem tym polać wątróbkę na półmisku, pokrajaną w zgrabne plastry. Potrawa ta musi być bardzo gorąca. Podaje się do niej tarte ziemniaki.

KAPUSTA Z JABŁKAMI

Twardą główkę kapusty uszatkować nożem niezbyt cienko i włożywszy do rondla zalać wrzącą wodą do trzech czwartych rondla, to znaczy, aby płyn nie podchodził pod wierzch kapusty, gdyż kapusta puści własny sok. Po zagotowaniu posolić. Obrać ze skórki 2 kwaśne lub winne jabłka, rozkrajać na ćwiartki i po wykrojeniu gniazdek nasiennych wrzucić jabłka do kapusty. Gotować pod nakryciem. Gdy jabłka się rozgotują, wymieszać z kapustą, aby przeszła ich winnym smakiem. Na dokończeniu gotowania, zrumienić w tłuszczu małą cebulkę drobno pokrajaną, zasmażyć łyżkę mąki i rozprowadzić zaprażkę zimną wodą lub sosem z kapusty, przelać zaprażkę do rondla i wymieszać, zagotować raz jeszcze i wydać.

UWAGA: — Zamiast jabłek, można dodać do kapusty kilka pomidorów, albo śliwek i postąpić jak wyżej.

KAPUSTA NA MLEKU

Poszatkowaną główkę świeżej kapusty zalać w rondlu wrzątkiem, zagotować i odcedzić. Przełożyć do rondla, zalać do połowy słodkim mlekiem i dodawszy soli do smaku, dusić wolno pod pokrywką, mieszając co jakiś czas, by nie przywarła do dna. Łyżeczkę mąki rozbić w pół filiżance mleka i tym zagęścić kapustę. Po zagotowaniu zdjąć z ognia i wydać.

Po dodaniu mleka nie gotować kapusty dłużej nad 20 minut, gdyż mleko zbyt długo totowane staje się niestrawne.

KAPUSTA ZE ŚMIETANĄ

Uszatkowaną słodką kapustę ugotować w małej ilości wody, z jedną pokrajaną cebulką i 1 kostką bulionu. Na ukończeniu gotowania rozetrzeć łyżeczkę mąki w filiżance kwaśnej śmietany i przelać do kapusty. Zagotować, doprawić do smaku solą lub odrobiną cukru i wydać.

KAPUSTA NA WIEPRZOWINIE

Pokrajać grubo główkę słodkiej kapusty, zalać wrzątkiem do pokrycia i zagotować. Gdy kapusta puści sok tak, że w rondlu zrobi się więcej miejsca, dodać trzy ćwierci funta przerastanej tłuszczem wieprzowiny i pół łyżeczki kminku. Posolić i gotować wolno pod pokrywą. Po godzinie gotowania zrobić na patelni zaprażkę z łyżki smalcu, małej cebulki i łyżki mąki. Rozprowadzić sokiem z kapusty, zagotować i przelać do rondla z kapustą. Gotować jeszcze z 5 minut i wydać pokrajawszy mięso w cienkie plastry.

UWAGA: — Solenie uszatkowanej kapusty świeżej dla wypuszczenia soku, jak i odcedzanie kapusty po zagotowaniu jest niewskazane, gdyż w ten sposób marnuje się wiele witamin i minerałów, jakie warzywo to zawiera.

MARYNOWANE BURACZKI CAŁE

1 galon małych buraczków ćwikłowych, 2 filiżanki cukru, 1½ łyżeczki soli, 2 kawałki cynamonu, 1 łyżeczka pieprzu angielskiego (allspice) 3½ filiżanki octu, 1½ filiżanki wody.

Buraczki opłukać kilkakrotnie w wodzie, przełożyć do dużego rondla i zalać do pokrycia wrzącą wodą. Gotować do miękkości nie dolewając o ile możności więcej wody, aby nadmiernie nie wypłukiwać koloru. Z ugotowanych buraczków zdjąć skórkę, obciąć wierzch i ogonek.

Do rondla wlać ocet, wodę, cukier, sól, oraz zawiązane w szmatce korzenie, dodać oczyszczone buraczki i postawić na ogień. Od chwili zawrzenia, gotować przez 15 minut. Mieć w pogotowiu wyparzone słoiki, nakładać do nich buraczki a pozostały w rondlu płyn postawić na ogień i gotującym się zalewać buraczki w słoikach. Zakręcać częściowo pokrywki i wstawiwszy słoiki do kotła z gorącą wodą, gotować przez 30 minut. Po wyjęciu z kąpieli, zakręcać dokładnie pokrywki.

MARYNATA Z OGÓRKÓW

6 kwart średnich ogórków, 6 dużych cebul, obrać pokrajać w plasterki i posypać filiżanką soli. Po trzech godzinach odcedzić sok jaki się utworzył.

1½ kwarty octu, 6 filiżanek cukru, pół filiżanki ziarnek gorczycy, 1 łyżeczka ziarnek seleru, na koniec noża papryki miałkiej (cayenne pepper).

Do octu włożyć korzenie i cu-

kier zagotować, poczem włożyć ogórki i cebulę. Rozgrzać ponownie do punktu wrzenia, lecz uważać, by się masa nie zagotowała, gdyż wskutek tego ogórki staną się nazbyt miękkie. Nakładać do wyparzonych słoików i od razu zakręcać mocno pokrywki.

MARMELADA Z GRUSZEK

10 filiżanek obranych i pokrajanych drobno gruszek, 3 duże pomarańcze, sok z 2 cytryn, 8 filiżanek cukru.

Obrać pomarańcze z łupiny, a samą złotą skórkę skroić i drobno posiekać, miąższ pomarańczy wyjąć z błonek, włożyć wszystko do rondla emaliowanego i smażyć przez godzinę, aż marmelada stanie się gęsta.

MARYNATA Z ZIELONYCH POMIDORÓW

1 pek zielonych pomidorów, 1½ uncji tureckiego pieprzu (black pepper), 6 filiżanek cukru, 1 uncja pieprzu angielskiego (allspice), ćwierć uncji mielonej gorczycy (dry mustard), 1 tuzin cebul, 1 uncja całych goździków (cloves), 1 uncja ziarnek gorczycy (mustard seed), 2 kwarty octu.

Pomidory należycie opłókać i pokrajać w plasterki, posypując pół filiżanką soli. Cebulę również pokrajać w plasterki i posypać ćwierć filiżanką soli — każde z osobna. Pozostawić tak na noc, nazajutrz odlać sok z jarzyn. Korzenie zawiązać w czystą szmatkę i włożyć do rondla z octem, dodać cukier i postawić na ogień. Kiedy ocet zacznie wrzeć, włożyć pomidory i cebulę i gotować zwolna przez 20 minut. Mieć w pogotowiu wyparzone słoiki z świeżymi gumkami, nakładać wrzącą masę i od razu mocno zakręcać pokrywki.

MARMELADA Z WINOGRON

Winogrona Concord opłukać, obrać z gałązek, postawić z rondlem na piec by się jagody rozgotowały, dodając na 2 kwarty winogron pół filiżanki wody. Gotować nie dłużej nad 8 do 10 minut. O ile chcemy mieć przezroczystą galaretkę, należy wlać masę do worka by ściekł sok, bez wyciskania. Chcąc zaś mieć więcej materiału, należy wyciskać worek, albo od razu wlać wszystko do odpowiedniej prasy i wycisnąć.

Otrzymany sok odmierzyć i na każdą filiżankę soku dać filiżankę cukru. Postawić na ogień zrazu rozgrzewając powoli, skoro masa zacznie się gotować odstawić na chwilę i znowu postawić na ogień.

Próbę przeprowadza się w następujący sposób: Suchą łyżkę włożyć do gotującego się soku kiedy przyczepiona do łyżki masa ostygnie nieco i spada z pochylonej łyżki w jednej stężałej kropli, to znaczy, że galareta jest dostatecznie wygotowana.

Są obecnie w szerokim użyciu gotowe pektyny, jakie dostaje się w handlu ułatwiające znacznie przyrządzanie galaretek. Winogrona nie powinny być zupełnie dojrzałe a jeśli galaretka nie jest dość winna, to należy dodać trochę soku cytrynowego.

ŚLIWKI MARYNOWANE

Śliwki do marynowania powinny być wprost z drzewa z barwą. Poucinać do połowy ogonki, każdą śliwkę ostrożnie przekłuć małym widelcem, włożyć do glinianego naczynia i zalać gotowanym octem.

Na 2 funty śliwek bierze się octu mocnego pół kwarty, dodaje się pół funta cukru i gotuje się w dużym naczyniu. Po zalaniu śliwek octem odstawia się je na bok. Następnego dnia zlać ocet ze śliwek, przegotować go powtórnie i znów zalać nim śliwki. Trzeciego dnia zlać ocet, dodać do niego kilka goździków (cloves), nieco cynamonu w kawałku, kawałek skórki cytrynowej i jeden listek bobkowy (bayleaf), postawić na ogniu, wrzucić śliwki i zagotować kilka razy, nie długo, aby skórki nie popękały.

Śliwki wyjąć, ostudzić, ułożyć do słoików, zalać octem, w którym się gotowały, zakręcić pokrywki i postawić w chłodnym, suchym miejscu.

ZUPA POMIDOROWA

1 cebula, 3 łyżki masła, 3 łyżki mąki, 4 filiżanki pomidorów ugotowanych, 2 filiżanki rosołu z kury, lub w braku rosołu 2 kostki bulionu rozpuszczonego w dwu filiżankach wody, 1 łyżka cukru, 1 listek bobkowy, 1½ łyżeczki kminku, soli i pieprzu do smaku, grzanki razowego chleba.

Pokrajaną drobno cebulę udusić w maśle nie rumieniąc, dodać mąkę i rozprowadzić płynem z pomidorów i przelać do rosołu, dodając cukier, listek bobkowy, kminek, sól i pieprz. Gotować na wolnym ogniu przez 20 minut. Kilka kromek razowego chleba pokrajać na grzanki i ususzyć z lekka w piecu. Grzanki te podać do zupy.

ZAPIEKANY SZABLAK

2 filiżanki szablaku (lima beans) suchego 5 filiżanek wody, 4 plasterki wędzonki, 1 cebula, 1 listek bobkowy (bayleaf) 1¼ łyżeczki soli, 8 uncjowa puszka sosu pomidorowego, ½ filiżanki wina sherry.

Fasolę wypłukać następnie namoczyć w wodzie na 6 godzin. Postawić do gotowania w tej samej wodzie i dodać pokrajaną drobno cebulkę i wędzonkę i listek bobkowy. Gotować godzinę, soląc dopiero pod koniec gotowania.

Następnie przełożyć fasolę do rynki ogniotrwałej, dodać sos pomidorowy i wino, po czym wstawić do pieca o 350 stopniach Fah., na 1½ godziny. Jeżeli kto chce, to może przed wstawieniem do pieca ułożyć na wierzchu fasoli kilka plasterków wędzonki.

MIODOWE CAŁUSKI

Pół filiżanki masła, pół filiżanki cukru, 2 żółtka, 2 łyżki soku cytrynowego, 3 filiżanki mąki, 1 łyżeczka sody, szczypta soli, pół filiżanki siekanych daktyli lub rodzynków, pół filiżanki siekanych grubo włoskich orzechów, ¾ filiżanki

miodu, ćwierć filiżanki wina sherry, 2 białka.

Utrzeć na pianę masło z cukrem, dodać żółtka i sok cytrynowy i ucierać dalej, aż do połączenia wszystkich dodatków. Mąkę przesiać z sodą i solą i wmieszać do mąki orzechy i daktyle. Do wina dodać miodu i rozmieszać.

Do tłuszczu utartego z żółtkami dodawać naprzemian mąkę i wino, na ostatku zaś dodać sztywno ubitą pianę z białek. Dużą blachę wysmarować tłuszczem, nabierane łyżeczką kupki ciasta układać na blasze w dwucalowych odstępach. Piec w umiarkowanym piecu (350 Fah.) przez 10 minut.

Po upieczeniu od razu zdejmować z blachy a gdy ostygną posypać po wierzchu miałkim cukrem.

ZUPA POMIDOROWA

Kości wołowych 3 funty i 2 funty pokrajanego w 2-calową kostkę, mięsa na rosół, zalać w dużym rondlu trzema kwartami zimnej wody, dodać 2 średnie pokrajane w talarki marchewki, 1 średnią cebulę pokrajaną na ćwiartki, kilka ziarnek pieprzu, 3 łyżeczki soli, 3 filiżanki grubo pokrajanego seleru i gotować pod nakryciem na małym ogniu przez 5 godzin. Następnie dodać listek bobkowy, ząbek czosnku, 1 funt pomidorów z konserwy. Postawić na ogniu i od chwili zawrzenia gotować przez 5 minut, następnie przecedzić przez durszlak wyłożony muślinem (cheesecloth). Otrzymamy z tego 4 kwarty zupy bardzo esencjonalnej.

Kto nie lubi zupy "z pozłotą", może zebrać z wierzchu tłuszcz. Zupę pomidorową podaje się gorącą z ryżem ugotowanym na sypko, łazankami, lub grzankami z białego chleba.

OZÓR W SOSIE

Oczyszczony należycie ozór wołowy zalać dwoma kwartami wody i gotować, licząc 20 minut na funt ozoru. Po ugotowaniu płyn zachować a ozór oczyścić z warstw skóry. Do kwarty płynu z ozoru dodać puszkę grzybków, 2 marchewki pokrajane w cienkie plasterki i 2 pokrajane cebule, pół filiżanki wina kuchennego (sherry) i 3 łyżki konserwy pomidorów, włożyć do tego ozór i gotować pod nakryciem przez godzinę.

Wyjąc ozór na półmisek, sos zagęścić zaprażką z łyżeczki mąki, dodać 12 oliwek i zagotować. Pokrajać ozór na półmisku w ukośne plastry i polać tym sosem. Podać do ozoru tłuczone ziemniaki.

POLĘDWICA WIEPRZOWA

Trzy polędwice wieprzowe włożyć do ogniotrwałej rynki, posolić i zalać filiżanką wrzącej wody. Wstawić do gorącego pieca (450 o), na 3 kwadranse, polewając często sosem w którym się piecze.

Ułożyć na półmisku pokrajane w plasterki i obłożone smażonymi na patelni jabłkami.

CEBULA ZAPIEKANA

6 dużych hiszpańskich cebul, obrać z łupiny, wrzucić na osolony wrzątek i gotować około 10 minut, po czym odcedzić. Osączone cebule ułożyć w ogniotrwałej głębokiej rynce, zalać 2 filiżankami rosołu (może być kostka bulionu rozpuszczona w gorącej wodzie) i wstawić do pieca na jedną godzinę.

BIAŁE CEBULE NA JARZYNĘ

Dowolną ilość białych małych cebul, obrać z łupinki, zalać wrzącą wodą posolić i gotować około pół godziny. Następnie odcedzić, zostawiając na dnie troszkę płynu, włożyć odpowiednią ilość masła i krótko potrzymać na ogniu pod pokrywą.

NADZIEWANE OGÓRKI

3 duże ogórki, pół filiżanki tartego chleba , ćwierć funta sera "American", 3 łyżki masła, soli i pieprzu do smaku.

Ogórki obrać z łupiny, przekrajać wzdłuż i łyżką wyjąć miąższ składając go do miski. Do miąższu dodać utarty ser, tarty chleb, masło i sól, wyrobić dobrze, nakładać farsz w połówki ogórków i ułożywszy je na blaszce wstawić dc umiarkowanego pieca (około 375 o) na pół godziny, lub dopóki ogórki się nie zrumienią, przybierając złocisty kolor.

Państwo Urartu i Gród Teiszeba

W zachodniej Azji, na wyżynie Armenii, niedaleko Erywania, jest stolica "Ormiańskiej Republiki". Tam, nad rzeką Zanga, która wypływa z jeziora Sewan, sterczą nad obramieniem gajów czerwone skały wzgórz Karmir-Blur.

Na owych wzgórzach były ślady pradawnych mieszkańców. W roku 1939 skierowano nad Zangę eskpedycję badawczą, która odkryła gród z głębokiej starożytności.

Nawała hitlerowska przerwała badania. Gdy skończyła się wojna, uczeni ormiańscy pośpieszyli z powrotem na miejsce pracy i ogłosili informacje o plonie wykopalisk.

Odkopany gród — to Teiszebaini, miasto tak nazwane na cześć boga piorunów, Teiszeba. Gród to był państwa Urartu, a 27 stuleci już minęło od czasu, gdy uległ zagładzie.

Teiszebaini

Urartu leżało na wyżynie dzisiejszej Armenii, ale nie było jeszcze państwem ormiańskim. Była to organizacja państwowa ludu związanego pochodzeniem i mową z ludami Kaukazu, zwłaszcza z Gruzinami (Ormianie mają język t. zw. indoeuropejski, a więc spokrewniony z naszym). Urartu by-

ło państwem silnym, opierało się Asyryjczykom, którzy przecież obalili faraonów egipskich.

W wykopaliskach Teiszebaini znaleziono wyroby indyjskie i egipskie, widocznie więc Urartu było krajem zamożnym, jeśli mogło prowadzić tak szeroki handel.

Tu i ówdzie, w jakiejś szczelinie, gdzieś niewidocznie w kamień wciśnięte małe odłamki brązu, wydobyte starannie i pieczołowicie, pod "szkiełkiem mędrców", okazywały się prymitywnymi grotami strzał.

Porównane z okazami muzealnymi, powiedziały wyraźnie, że wystrzeliły te łuki Scytów.

Scytyjskie Groty

Te scytyjskie groty tkwiły z jednej strony miasta: nie tam, gdzie były wrota do grodu, gdzie droga prowadziła na górę. Nie, ślady strzał tkwiły na tyle miasta, zapewne więc Scyta przyszedł tędy z nienacka, może pod osłoną nocy.

Wszędzie pod gruzami domostw znaleziono wdeptane ziarnka zboża. Nie wzeszły już, ale — jako okaz muzealny — świadczyć będą, że napad scytyjskich koczowników dokonał się po żniwach.

Gruzy przywaliły i winnice, Teiszebanii i o dziwo! — po blisko trzech tysiącach lat znaleziono parę zeschłych witek winogradu. Grona były jeszcze nie dojrzałe, a więc . Scytowie napadli przed winobraniem.

Natura nie zmienia się tak prędko. Można więc dziś wcale dokładnie określić, kiedy w Armenii było żniwo, a kiedy winobranie.

Szczególną uwagę zwraca pałac wielkorządcy. Stały tam stągnie, na 2 metry wysokie. Naczynia te były przygotowane na ziarno, które jako podatek mieli złożyć Urartowie.

Strągwie były puste .. Widocznie żniwa ledwo się ukończyły, urząd skarbowy nie miał jeszcze czasu puścić śruby podatkowej w ruch, gdy zjawili się groźni koczownicy z północy.

Domy Urarckie

Tu i tam spod łopat ukazały się spalone na węgiel części drewniane domostw urarckich. Widocznie zdobywca zniszczył pobitych mieczem i ogniem.

W pałacu walały się puhary srebrne, miedziane, cynowe, rozrzucone obok żelaznej broni urartyjczyków. Może łup był tak bogaty, że zwycięzca ciskał srebrne naczynia z pogardą na ziemię?

A dlaczego tak mocne państwo Urartu i lud jego niemal bez śladu utonęły w falach zapomnienia historycznego?

Otóż historia uczy nas, że w sto lat po zburzeniu miasta, na wzgórzu Karfin Blur, państwo Urartu zostało zawojowane przez Medów i Persów i uległo zagładzie zupełnej.

Dopiero teraz, po tylu wiekach, ziemia częściowo przynajmniej odkrywa tajemnice przeszłości.

Największa Biblioteka

"London Library" jest w chwili obecnej największą biblioteką na świecie, która swoim czytelnikom wypożycza dla użytku poza murami bibliotecznymi literaturę naukową i beletrystyczną wszystkich czasów i krajów.

Gmach biblioteki położony w najbardziej eleganckiej dzielnicy Londynu, przy St. James Square, pochodzi z roku 1841 — roku założenia tej instytucji, której współzałożycielami byli: Carlyle i Gladstone. Książę Albert, małżonek królowej Wiktorii, objął podówczas protektorat, który odtąd jest sprawowany stale przez członków domu królewskiego.

Biblioteka rozporządza przeszło milionem tomów, które są systematycznie zakupywane według planu ustalonego przez jej założycieli. Jak opiewa akt fundacyjny, celem tej biblioteki jest "nabywanie książek odpowiadających wymaganiom tych, którzy w najszerszej mierze i z największą pilnością poświęcają się badaniom literackim i naukowym."

Biblioteka powyższa liczy obecnie 4,500 członków, którzy wpłacają pewną składkę roczną. Wszyscy członkowie mają wolny dostęp do długich na trzy kilometry korytarzy, u których ścian stoją półki z książkami.

Prawie każdy Anglik, który odznaczył się na polu nauki lub literatury, był członkiem London Library. Dość wymienić takie nazwiska jak Tennyson, Trackeray, Dickens, Macauley, Darwin.

Biblioteka zawiera między innymi liczne cenne inkanabuły i zwłaszcza rzadkie druki, dotyczące historii początków reformacji. Jesienią 1939 roku największe skarby London Library łącznie z najważniejszemi obiektami Muzeum Brytyjskiego, zostały wywiezione w bezpieczne miejsce poza Londynem.

Przylądek Dobrej Nadziei

Od najdawniejszych czasów, ludzkość głowiła się nad tym, czy istnieje jakakolwiek droga wodna, łącząca Europę z Indiami i Dalekim Wschodem. Towary wędrowały wówczas ze Wschodu na Zachód drogą lądową. Długa i uciążliwa była to podróż . . .

Dlatego wiek XIV i XV to okres wzmożonych i gorączkowych poszukiwań legendarnej drogi morskiej na Wschód. Wszelkie jednak usiłowania w tym kierunku nie dawały rezultatu. Dopiero żeglarz portugalski Bartłomiej Diaz, gnany wichrami i burzami, po przeszło 4-miesięcznej tułaczce po oceanie ujrzał nareszcie ląd. Było to w roku 1487. Wylądowawszy szczęśliwie, objął w posiadanie ten skrawek ziemi w imieniu króla portugalskiego. Po raz pierwszy flaga państwa europejskiego została zatknięta

na najbardziej ku południowi wysuniętym lądzie kontynentu afrykańskiego.

Wkrótce potem król Portugalii nadał temu przylądowi nazwę "Dobrej Nadziei", nazwę do dziś utrzymaną.

Legendarna droga morska na Wschód została odkryta a z nią kraj żyzny i bogaty. Ówcześni zdobywcy dalecy byli jednak od przypuszczeń, jakie skarby kryją się w głębi tej ziemi. Kolonizatorzy portugalscy tłumnie ściągają do nowoodkrytego lądu. Karczują dżunglę, zakładają gospodarstwa rolne, a przede wszystkiem zaprowadzają hodowlę bydła.

Kraj to suchy o łagodnym klimacie. Pierwsze więc osiedle białych — to typowe placówki rolniczo-handlowe, zaopatrujące w żywność statki płynące na Daleki Wschód. Zatoka Stołowa tworzy jakby naturalny port, dający schronienie i odpoczynek żeglarzom, a statkom po długiej wędrówce bezpieczną przystań. Ale i od wschodu istnieje duża zatoka, wykorzystana z czasem przez Anglię jako baza strategiczna. Dziś znajduje się tam duży port wojenny Simonstown.

Nie tylko Bartłomiej Diaz został oczarowany pięknem Przylądka, — i dzisiaj każdy przybysz staje oniemiały z zachwytu — patrząc na przepiękny widok roztaczający się przed nim.

Przeskoczmy kilka wieków. Na pięknym transatlantyku dobijamy do portu kapsztadzkiego. Duże miasto, rozbudowane amfiteatralnie na stokach górskich — a nad nim, przykuwająca oko podróżnika, wysoka góra, jedyna w swoim rodzaju. To Góra Stołowa.

Ma się wrażenie, że ten masyw posiadał kiedyś szczyt i że jakiś nieznany w dziejach kataklizm zniósł go, pozostawiając kształt ściętego w połowie stożka.

Góra tonie w kwiatach i zieleni, czerwienią się jej stoki. To przepiękny krzew Protea, którego kielichy mienią się tysiącem barw. Przeważa jednak purpura. Dalej wzrok oślepia dziwny blask. To "Srebrne drzewa", jedne z najrzadszych drzew na świecie. Ich wysmukłe, srebrne liście błyszczą tak metalicznie, że trudno uwierzyć, aby przyroda wydała taką barwę.

Tworzą one kilka gęstych gajów i ma się wrażenie, że gdzieś hen, wysoko zawieszone jest duże srebrne zwierciadło, w którym odbija się wiecznie w tym kraju słońce i oślepiającym blaskiem razi oczy podróżnika. Zarówno "Srebrne drzewa" jak i Protea są pod ścisłą opieką rządu. Nie lada zaszczyt spotkał ten piękny kwiat, gdyż obok antylopy Springbock widnieje i Protea w emblemacie Związku.

Flora przylądka jest niezmiernie ciekawa i urozmaicona dzięki temu, że u wybrzeży tego wąskiego pasa lądowego, o długości około 60 kilometrów, krzyżują się dwa prądy morskie. Zachodni brzeg Przylądka oziębiany jest prądem, płynącym od strony Bieguna Południowego, wschodni zaś ogrzewany jest prądem płynącym od Mozambiku.

Różnica temperatury wody dochodzi do kilkunastu stopni. Z tego też powodu roślinność jest inna we wschodniej a inna w zachodniej części Przylądka. Wschodnia ma charakter pół-tropikalny, zachodnią możnaby porównać z naszą florą, gdyż nie brak i drzew szpilkowych.

W owym to czasie — 400 — 500 lat temu — Portugalia była największą potęgą morską, posiadającą najliczniejszą i najsilniejszą flotę. Ale wnet natrafia na groźnego rywala. Jest nim Holandia, która doceniając znaczenie panowania nad morzami pośpiesznie rozbudowuje swą flotę. Czyni to nie tylko Holandia, ale również Hiszpania, Francja i Anglia.

Opanowanie handlu morskiego, odkrywanie i zdobywanie kolonii — to przewodnia myśl i stałe dążenie wspomnianych państw. Kolonie, kraje tak bogate w surowce, o taniej lub darmowej robociźnie — jakaż to okazja do szybkiego wzbogacania się.

Już w tej epoce rozpoczyna się "wyścig zbrojeń", tak lądowych jak i przede wszystkim morskich. Niewolnictwo kwitło w pełni. Liczne, dobrze zorganizowane wyprawy wdzierały się w głąb lądu po "żywy heban", porywały tubylców — silnych mężczyzn, młode kobiety, a nawet dzieci. Niewolnicy ci, sprzedawani jak bydło na jarmarkach i targach północnej Afryki, musieli następnie ciężko pracować na plantacjach i w kopalniach, wywożeni nieraz daleko do nieznanych im krajów. Transport w okrutnych warunkach, inny klimat, dziesiątkował czarnych. Nikt tem się jednak nie przejmował. Towaru zawsze było w bród.

Dobrze się więc Portugalczykom działo w tym pięknym i żyznym kraju do czasu, kiedy w roku 1682 admirał holenderski van Riebek na czele dużej floty przepędza po krótkich walkach Portugalczyków i zajmuje Kraj Przylądkowy w imieniu Holandii.

Wnet za nim napływają dziesiątki okrętów, przywożące nowych kolonistów. Są nim chłopi holenderscy. Wiozą swoje rodziny, inwentarz żywy i martwy i zaczynają na dużą skalę karczować dżunglę i lasy. Wkrótce powstają wzorowe farmy. Pierwotne osiedle portugalskie zamienia się w kwitnące i bogate miasto Kapsztadt.

Jednak penetracja białych w głąb dzikiego i niezbadanego lądu postępuje uporczywie, choć wolno. Tubylcy zaciekle bronią ojczystych pieleszy — im bardziej na północ — tem zacieklej. Nie są to już łagodni Murzyni ze szczepu Bantu, ale dzicy Buszmeni i Hotentoci oraz najlepiej zorganizowani i najodważniejsi Zulusi.

Wre stała walka. Każda piędź ziemi zroszona jest krwią. Murzyni toczą walkę podjazdową, a zarazem i podstępną. Zatrute strzały, pożary, niszczenie plan-

tacji, częste zatruwanie wody — oto metody obrony przed białym najeźdźcą.

Holenderzy budują drogi i umocnienia obronne. Posiadają broń palną, dającą tak wielką przewagę w bojach z tubylcami, uzbrojonymi w prymitywne łuki i assagaje. Na nic odwaga i bohaterstwo Murzynów.

Krok za krokiem biały wdziera się coraz głębiej w niezbadany kraj, zwalczając nie tylko tubylców, ale i dżunglę, pełną dzikiego zwierza i zdradliwych mokradeł. Nawet bezwodne pustynie Karu i Kalahart nie wstrzymują jego wytrwałego marszu na północ.

Dzielny szczep Zulusów do ostatka broni swych granic. Biali ponoszą ciężkie straty w licznych i krwawych potyczkach. Dopiero w szereg lat później Burowie ujarzmiają Zulusów i zajmują ich kraj — Natal.

Przybysze z Holandii stwarzają sobie nową ojczyznę. Więź z krajem macierzystym coraz bardziej się rozluźnia.

Burowie — energicznie organizują życie na nowych terenach. Zakładają wzorowe gospodarstwa, zajmują się przeważnie rolnictwem. Ale Anglicy stale posuwają się w ślad za dzielnymi Burami. Coraz więcej osiedla się ich w Transwaalu, trudnią się handlem i poszukiwaniem bogactw ukrytych w głębi ziemi.

I tu również stosunki stają się coraz badziej naprężone. Burowie nakładają na herbatę tak wysokie cło, że ten nieodzowny dla synów Albionu napój jest na wagę złota Również obłożono wysokim cłem importowym dynamit — konieczny w pracach kopalnianych — tak, — że Anglicy muszą uciekać się do kontrabandy. Wreszcie dochodzi do zbrojnego starcia, znanego nam pod nazwą wojny burskiej.

Trzy lata trwają krwawe walki. Burowie stawiają zacięty opór. Anglia — zmuszona jest do mobilizowania poważnych sił. Burowie opierają się o życzliwych im Niemców, którzy dostarczają nowoczesnej broni. Na nic bohaterstwo, odwaga i poświęcenie. Anglicy przeważającymi siłami wdzierają się coraz bardziej w głąb Transwaalu. Ówczesny prezydent Republiki Burskiej Krueger wyrusza nawet do Europy w poszukiwaniu sprzymierzeńców i pomocy. Ale któż wówczas śmiałby jawnie wystąpić przeciwko Imperium Brytyjskiemu? Wraca z niczem i walka trwa dalej. Pokój w 1902 roku zakończył tę okrutną wojnę.

Anglia zagarnia olbrzymie połacie śród-afrykańskiego lądu, którym wkrótce nadała samorząd.

Bank Światowy i Jego Działalność

W ciągu swej dziesięcioletniej działalności "Bank Światowy", którego oficjalna nazwa brzmi: International Bank for Reconstruction and Development, przyczynił się w pewnej mierze do zmiany wyglądu powierzchni ziemi.

W tym okresie 32 członków-narodów tego banku z pośród ogólnej liczby 58 otrzymało pożyczki w wysokości od $1,-500,000 do ponad $250,000,000. Fundusze te zostały zużyte na takie cele jak budowa zapór wodnych, walka z erozją, leśnictwo. budowa dróg i linii kolejowych oraz rozbudowa przemysłu. Wiele z tych projektów zmieniło oblicze ziemi.

Ogółem jedenaście krajów z centralnej i południowej Ameryki otrzymało pożyczki z tego banku. Typowym przykładem prac prowadzonych przez te kraje jest El Salvador, najmniejszy lecz najgęściej zaludniony kraj centralnej Ameryki. W tym kraju nowa droga wzdłuż brzegów Pacyfiku o długości 150 mil, udostępni rolnictwu nowe urodzajne obszary.

Siedem narodów i terytoriów w Afryce korzysta z pomocy Banku Światowego. Belgijskie Kongo wybudowało drogi lądowe, wodne, porty i linie kolejowe, dzięki pomocy finansowej tego banku. Kongo dostarcza dzisiaj dużo wartościowych i rzadkich surowców: 70 procent światowej produkcji kobaltu, 70 procent światowej produkcji przemysłowych diamentów i około połowy światowej produkcji rudy uranowej.

Australia, która ciągle jeszcze opiera swoją gospodarkę na rolnictwie i hodowli bydła, zaczyna kłaść coraz większy nacisk na rozbudowę przemysłu. Elektrownie, fabryki i jedna z największych stalowni świata zostały zbudowane przy pomocy Banku Światowego. W Tasmanii osuszono 13,000 akrów bagien. Na tym obszarze powstanie około stu nowych farm i ranczów.

Pierwsza skorzystała z pomocy tego banku Europa a zwłaszcza kraje których gospodarka ucierpiała w wyniku wojny. Po ostatniej wojnie Bank Światowy udzielił pożyczek w sumie $500,000 na cele odbudowy powojennej we Francji, Holandii, Danii i w Niemczech.

Przykładem postępu w Europie może być wykorzystanie siły wodnej górskich rzek w austriackich górach czy też ulepszenie i modernizacja belgijskiego systemu dróg wodnych i portu w Antwerpii.

Indie otrzymały siedem pożyczek na ogólną sumę $126,-000,000. Część tych funduszów wykorzystana została na zakup specjalnych ciężkich traktorów dla wyplenienia uporczywego zielska uniemożliwiającego należytą uprawę ziemi na milionie akrów w Indiach Centralnych.

Bank Światowy wywodzi się z konferencji w Bretton Woods w 1944 roku został on założony przez 44 narody. Siedziba tego banku mieści się w Washington, D. C.

Kapitał banku pochodzi z akcji zakupywanych przez po-

szczególne państwa w proporcji do ich zasobów. Kapitał banku wynosi obecnie $9,000,000,-000, przy czym 20 procent zostało przeznaczonych na pożyczki.

Żeglarze Słowiańscy w Średniowieczu

W czasie niedawno odbytej w Szczecinie naukowej sesji pomorskiej, urządzonej staraniem Polskiego Towarzystwa Archeologicznego, jeden z dyskutantów — kustosz działu morskiego w Muzeum Pomorza Zachodniego w Szczecinie — dr. Smolarek, zapoznał zebranych z materiałem, świadczącym o fałszowaniu łodzi słowiańskich przez przedwojennych uczonych niemieckich.

Materiałem tym jest wykryta przez dr. Smolarka korespondencja uczonych niemieckich na temat znalezionych w swoim czasie łodzi słowiańskich w okolicy Łaby, na Pomorzu Zachodnim.

Jedna z tych łodzi, znajdująca się dziś w Muzeum w Szczecinie, została umyślnie przerobiona na łódź typu wikingowskiego. Druga — skoro tylko uczeni niemieccy stwierdzili niezbicie jej słowiańskość — została rozmyślnie zasypana dla zatarcia śladów żeglugi słowiańskiej na Bałtyku.

Łódź chabrowska, znajdująca się w Muzeum, miała typowo słowiańskie stewy, które przerobiono na skandynawskie. O sposobach tej "przeróbki" szczegółowo mówi wspomniana korespondencja naukowców niemieckich. Będzie ona, na życzenie wszystkich uczęstników sesji pomorskiej, opublikowana w jednym z wydawnictw naukowych jako dowód fałszerstw niemieckich, dokonywanych na zabytkach czysto słowiańskich.

Druga łódź — ponownie przez Niemców zasypana — zostanie prawdopodobnie odsłonięta na nowo w najbliższym sezonie wykopaliskowym przez badaczy ekipy wykopaliskowej gdańskiej lub kołobrzeskiej.

Wyjawienie i udokumentowanie fałszerstw niemieckich stanowi jeszcze jeden argument na rzecz dotychczasowego przypuszczenia naukowców polskich (prof. J. Kostrzewskiego i prof. W. Hensla), że Słowianie zachodni w umiejętnościach budowania statków morskich i łodzi oraz prowadzenia walk na morzu dorównywali w okresie wczesno średniowiecznym ludom skandynawskim. I zabytki archeologiczne, i przekazy pisane potwierdzają to przypuszczenie; np. w roku 1135 z polecenia Bolesława Krzywoustego ruszyła wyprawa Pomorzan z ujścia Odry i dotarła na południowe wybrzeża Norwegii. W skład tej floty pomorskiej wchodziło 300 okrętów, z których każdy mógł pomieścić po 44 wołów i 2 konie. O większej jeszcze flocie wspomina kronikarz Saxo: w roku 1157 do wybrzeży Norwegii dotarła olbrzymia flota słowiańska, składająca się z 1,500 statków. Wyprawa zakończyła się tragicznie, gdyż okręty zostały zniszczone przez burzę.

Można również przypuszczać, że u Słowian nadbałtyckich już w okresie wczesnego średniowiecza wykształcił się specjalny zawód żeglarski, podobnie jak istnieli korabnicy, trudniący się wyrobem korabi.

Słynne Brylanty

W nowo odkrytych diamentowych terenach jeden ze znalezionych, największych diamentów waży 44 karaty. (Karat wynosi 0.205 gr.). Jest to spory kamień, ale daleko mu do olbrzymów sławnych w świecie: pierwsze miejsce zajmuje diament znaleziony w Afryce w 1905 roku ważący 3,105 karatów, sprzedany za 150 milionów. Kłopot był z rozbiciem go na części, których otrzymano 103. Mniejsze diamenty ważą — jeden 1,680 kar., 995, 726.

Ciekawa jest historia brylantu 1377-karatowego. Został on kupiony przez wielkorządcę Madrasu (Indie) sir W. Pitta. Nękany obawą kradzieży klejnotu Pitt odstąpił go za cenę 375 milionów księciu Filipowi Orleańskiemu. Brylant został skradziony, ale po pewnym czasie złodziej zwrócił go dobrowolnie rozumiejąc, że nie uda mu się go spokojnie spieniężyć. W 1945 roku w Sierra Leone został znaleziony diament ważący 770 karatów, a więc czwarty z rzędu co do wielkości. Został on ofiarowany królowej Elżbiecie II w czasie jej koronacji.

Niektóre brylanty — jak zresztą inne drogie kamienie — mają tragiczną sławę ściągania nieszczęścia na swoich właścicieli lub na ich bliskich. Taki smutny rozgłos miał "błękitny" diament 44-karatowy. Podobno w 17-tym wieku został on skradziony przez francuskiego podróżnika w hinduskiej świątyni. Śmiałka rozszarpały lwy. Wspaniały ten klejnot nabyty przez króla Ludwika XIV-go, stał się własnością pani de Montespan. Wkrótce straciła ona łaskę królewską. Francuska królowa Maria Antonina nosiła go w chwili skazania na śmierć. W 19-tym wieku pewien osobnik skradł go i umarł w nędzy, nie śmiąc go sprzedać. W 1908 r. jeden utytułowany bogacz ofiarował złowrogi brylant artystce scenicznej, którą później zabił w przystępie zazdrości, sam zaś zginął w tragicznych okolicznościach. Jubiler, któremu powierzono sprzedaż cennego kamienia, popełnił samobójstwo. Nabyła go na koniec amerykańska miliarderka i w kilka miesięcy później syn jej zginął w automobilowym wypadku. W tym samym czasie miała ona brylant na sobie. Po tym ostatnim dramatycznym wydarzeniu nie wiadomo, co się stało z "błękitnym brylantem". Znając próżność ludzką, można przypuszczać, że feralny kamień znalazł nabywcę.

SPIS RZECZY

I

II

POLSKA I SPRAWY POLSKIE

III

ROLNICTWO I GOSPODARSTWO

IV

NAUKA I WIEDZA

V

SPRAWY KOBIECE

VI

PAMIĘCI RODZINY PARYSKICH

VII

WIERSZE

VIII

HUMOR — TO ZDROWIE

IX

TAJEMNICA KUCHNI DOMOWEJ

X

ROZMAITOŚCI

— o —

Zaremba, Milan.., jt